BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXXIV • DEZEMBRO DE 1959 • N.º 394

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Editado, mensalmente, pela SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ em continuação à "Revista do Instituto do Café do Estado de São Paulo")

Sede: Rua 15 de Novembro, 111 - 22.º and.

SÃO PAULO - BRASIL

Ano XXXIV	DEZEMBRO DE 1959	N.º 394

Sumário

COLABORAÇÃO:

A energia nuclear e o cafeeiro — A. Carvalho
Emprêgo do nitrogênio orgânico concentrado em cafèzais de solos ácidos — José Setzer
O café na Estação Experimental de Jau — Jorge Bierrenbach de Castro

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Época certa de polvilhar cafèzais contra a broca: de outubro a dezembro
Possui o Estado de S. Paulo 81 mil propriedades cafeeiras
Relatório sôbre o café sintético no Senado dos EUA

Atos Oficiais:

Superintendência dos Serviços do Café — Comunicado da Agência de Santos, de 2-12-59

Decreto n.º 35 802, de 21 de novembro de 1959 — (Dispõe sôbre a abertura de um crédito suplementar de Cr$ 25.000.000,00 no Instituto de Café do E. de S. Paulo, administrado pela Superintendência dos S. do Café, da Secretaria da Fazenda.)

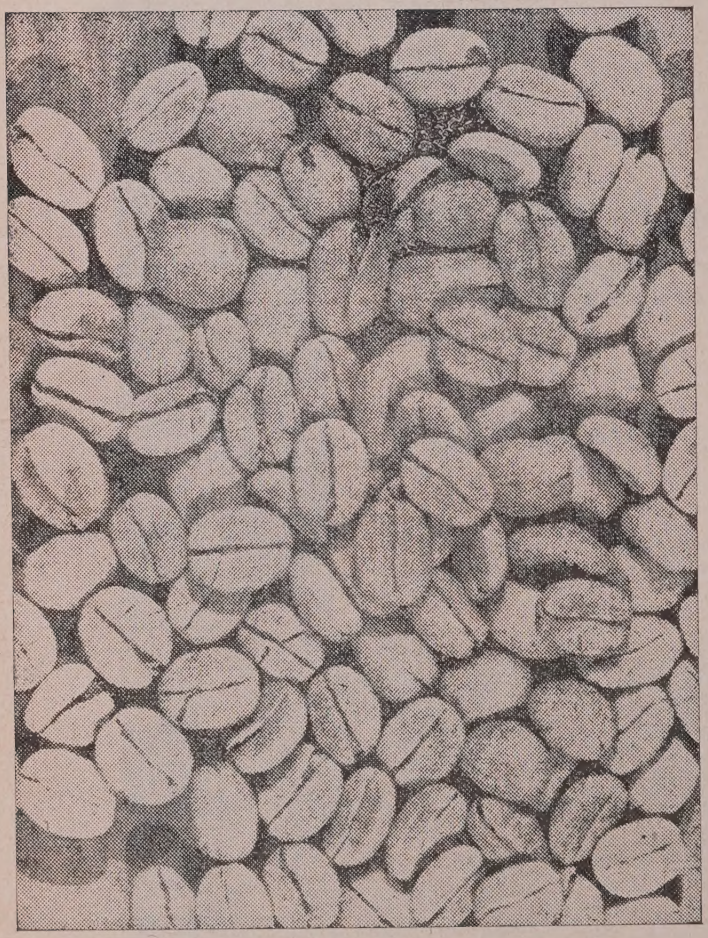
Instituto Brasileiro do Café: Comunicados ns. 115, 118, 119 e 122/59 — novembro de 1959.

Exportações africanas de café
O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — novembro de 1959)

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre movimento cafeeiro

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.



PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

Colaboração

NOSSA CAPA

As belas fazendas paulistas — Casa-grande da Fazenda Conceição do Barreiro: a casa que fala a nossa linguagem com o acento do passado. No mais puro estilo colonial, do período *barroco-jesuita,* ela possui as características de uma residência nobre do século XVIII. A Fazenda Conceição — localizada em Louveira, município de Vinhedo — pertence à família de Júlio Mesquita, que a mantém no mesmo padrão inicial de beleza e arte.

Cafeeiro em flor

A energia nuclear e o cafeeiro

A. CARVALHO
Eng. agrônomo

Sabe-se que as primeiras plantações de café do Brasil foram feitas com plantas da variedade Nacional, as quais, de acôrdo com as informações existentes, constituiam uma imensa linhagem, oriunda de um único cafeeiro. A história nos informa que os holandeses levaram o café da Arábia para Java e, daí, algumas sementes foram remetidas para Amsterdam, na Holanda, onde foi obtida uma única planta. Descendentes dêsse cafeeiro foram enviados a Paris e também à Guiana Holandesa. Dessa possessão, o café passou para a Guiana Francesa, daí ao Norte e depois ao Sul do Brasil. Como o cafeeiro é planta que se multiplica em larga escala por autofecundação, explica-se, em parte, a uniformidade do café Nacional aqui existente. A mesma coisa ocorreu com o café Bourbon. Algumas poucas mudas vieram numa embalagem com o café Libérica e, delas, se derivaram as plantações do Bourbon no Rio e em São Paulo.

Em Campinas, há aproximadamente 25 anos, vêm sendo feitas constantes observações sôbre as variações hereditárias que ocorrem no café Arábica, tendo-se verificado que não são em elevado número. Na realidade, não mais do que 40 fatores genéticos foram até agora identificados.

Há, naturalmente, certo interêsse em obter novas mutações, não apenas para melhor conhecimento da constituição genética do cafeeiro, como do ponto de vista do melhoramento. Êsse o motivo pelo qual, em 1950, sementes de formas puras de café Bourbon e Nacional foram entregues ao Departamento de Física da Universidade de S. Paulo, para serem irradiadas com raios X, pois, é sabido que êsse tipo de tratamento acelera o processo de mutações. Dos tratamentos feitos com várias intensidades, logrou-se êxito no desenvolvimento das mudas até a dosagem de 25.000 unidades de radiação. Com doses maiores, as sementes germinaram, porém logo a seguir morreram. Os tipos de modificações obtidas foram vários e algumas se expressaram com alterações na forma das fôlhas, na primeira ou na segunda geração. Êsse material está ainda sendo estudado a fim de se verificar se ocorreram variações de valor econômico.

Recentemente, foram publicados por Moh e Orbegoso (Servicios Tecnicos de Café e Cacao — Turrialba, vol. 1, n.º 2) as observações que vêm sendo feitas em Costa Rica com o cafeeiro submetido à ação das radiações gama, fornecidas por uma fonte de cobalto 60. As ligações no campo de radiações é feita de modo que as plantas podem recebê-las durante 20 horas por dia. A intensidade varia de 1,3 até 400 unidades por dia, de acôrdo com as distâncias de 50,0 a 3,1 m da fonte. Vários lotes de sementes também foram tratados com doses que variaram de 500 a 30.000 unidades.

Os cafeeiros plantados no campo e que receberam doses de 400 unidades diárias não cresceram e todos morreram depois de 7 meses de tratamento. Os que receberam 200 unidades por dia produziram fôlhas estreitas e irregulares e mais da metade também havia morrido no fim de 7 meses. Os que receberam 100 unidades sobreviveram depois de 7 meses, porém mostraram várias anomalias nas fôlhas e também na ramificação, a qual se tornou muito irregular, com desenvolvimento adicional de gemas vegetativas. As plantas com o tratamento de 40 unidades por dia indicaram apenas um leve efeito morfológico e as que receberam apenas 20 unidades ou menos não mostraram alterações.

O tratamento das sementes foi feito à razão de 500 unidades por minuto e semeadas logo após o tratamento. Notou-se que as sementes, sem tratamento algum e até as que receberam 20.000 unidades, germinaram muito bem, dando porcentagens de 92 a 97%. Doses de 2.500 a 5.000 r até estimularem o crescimento das mudas, enquanto as doses de 10.000 a 20.000 foram prejudiciais ao crescimento e determinaram várias anomalias nas fôlhas, tanto morfológicas como na distribuição da clorofila. Notou-se que várias plantas mostraram maior número de fôlhas cotiledonares, nas doses crescentes do tratamento.

Tanto em Turrialba, Costa Rica, como em Campinas, espera-se que dêsses tratamentos surjam modificações que possam ser favoráveis, do ponto de vista do melhoramento, se bem que os trabalhos, como se pode imaginar, sejam demorados e dispendiosos. Embora haja outros processos de seleção do cafeeiro Arábica, como isolamento de linhagens e hibridação artificial, com o fim de se conseguirem novas recombinações, os centros experimentais devem lançar mão de todos os meios possíveis para que consigam novas variações de valor econômico e daí o interêsse que há no prosseguimento dessas investigações.

★

Para poder competir, na concorrência mundial, precisamos conseguir dois objetivos: **maior produção por cafeeiro** (rendimento) e **melhor qualidade**, à base de colheita, secagem e beneficiamento cuidadosos.

EMPRÊGO DO NITROGÊNIO ORGÂNICO CONCENTRADO EM CAFÈZAIS DE SOLOS ÁCIDOS

JOSÉ SETZER
Eng. Agrônomo

Trata-se de proteína quase pura, com cêrca de 15½% de N total, mas imprestável para rações por ser resíduo de industrialização de produtos animais: farinha de cascos e chifres, restos picados de couro, sangue sêco e impuro, bem como resíduos de caseina, cascos e chifres picados e formolizados (para impedir sua decomposição). Foram submetidos, em sete estações experimentais da Inglaterra meridional, às provas de campo em alface, alho, batata, broccoli, cebola, ervilha e tomate visando resposta à seguinte pergunta: "Quantos quilos de tais matérias são capazes de substituir um quilo de sulfato de amônio como fertilizante azotado?" (Journal of Agricultural Science, vol. 50, 1958, pgs. 273-83).

No geral o comportamento de tais proteínas brutas foi muito bom, exceto no caso de resíduos de couro, cujo emprêgo como adubo foi, aliás, proibido no Brasil pelo art. 18, alínea a, do decreto n.º 33 100 de 22/6/1953.

As demais proteinas pouco se distinguiram entre si e tôdas perderam do sulfato de amônio por pouco, quando se tratava das culturas de ciclo mais curto e de maior necessidade de azôto, das 7 atrás mencionadas. Nas de ciclo mais longo e menores necessidades de nitrogênio, as proteínas cruas igualaram e, mesmo, algo sobrepujaram o sulfato de amônio. Êste último caso explica-se pela lixiviação do amônio nitrificado com rapidez demasiada, tanto é que as doses máximas de sulfato de amônio não produziram melhor que metade delas. É evidente que cada tonelada de proteína crua competiu com 750 kg de sulfato de amônio e que, se êste fôsse fracionado, teria sobrepujado as demais fontes de nitrogênio.

O inconveniente da velocidade excessiva de nitrificação do amônio não existe geralmente no caso de azôto proteico por que êste se nitrifica com velocidade proporcional à demanda pelas plantas. As passagens sucessivas do N orgânico a aminoácido, amoniacal, nitroso e nítrico, são resultantes de trabalho microbiano, e os mesmos fatôres, temperatura e umidade, que fazem crescer as plantas, também fazem trabalhar os microorganismos. Tôda a vida vegetal da superfície terrestre está condicionada a tal uso econômico do azôto, evitando suas perdas por lixiviação. Não pode ser de outro modo porque as rochas não contêm azôto e o solo, sendo apenas seu depositário, deve saber armazená-lo douradoura e cuidadosamente. Também, por isso, o efeito residual das proteínas é grande. Contêm elas, além disto, quantidades apreciáveis de enxofre (de ½ a 1½%).

No caso dos nossos cafèzais em solos ácidos, conviria aplicar prèviamente calcário em pó, à razão de umas 150 gramas por metro quadrado com pH 5½, cêrca de 250 g/m² com pH 5, e 500 g/m² com pH 4½ . É para melhorar as condições gerais do solo para os microorganismos, que deverão atacar as proteínas cruas e, também, para promover seleção dos microorganismos melhores no sentido agrícola.

* * *

O café na Estação Experimental de Jau

JORGE BIERRENBACH DE CASTRO
Eng. Agronômo

Os nossos cafeicultores, com raríssimas exceções, não têm dado a necessária importância aos trabalhos que se realizam nas estações experimentais e nos institutos científicos da Secretaria da Agricultura. Ainda os que residem ou os que têm propriedades em municípios onde existe estação experimental, não dão a devida importância aos trabalhos que nelas se executam, ùnicamente para os próprios ou lavradores. Muitos passam quase que diàriamente ao lado dêsses centros de pesquisa e não se dão sequer ao trabalho de visitá-los. No caso dos cafeicultores, por exemplo, os que assim procedem se esquecem de que tôda a moderna cafeicultura está sòlidamente alicerçada em uma investigação agronômica de várias decadas e que se conseguiu acumular preciosos dados, selecionar plantas, mais produtivas, fixar métodos que redundassem em melhor produção etc. A experimentação apresenta falhas e existem inúmeros problemas ainda para serem investigados, mas não resta dúvida que todos os cafèzais modernos, e que assombram os cafeicultores, até os do Estado do Paraná, com suas lavouras formadas em terras novas, foram possíveis, graças aos trabalhos do Instituto Agronômico, realizados em sua sede central de Campinas, em várias fazendas onde os seus especialistas conseguiram as sementes básicas para o trabalho de melhoramento, e nas estações experimentais onde se processaram tôdas as observações que permitiram ou estão permitindo o restabelecimento da lavoura cafeeira em terras velhas cansadas e tidas como liquidadas para essa cultura. Ninguém poderá dizer honestamente que fêz suas lavouras sem o concurso dêsses trabalhos e sem a cooperação da Secretaria da Agricultura.

Dentre as estações experimentais que contribuiram para êsse gigantesco trabalho (pois os que estão nesse trabalho sabem das dificuldades que tiveram de ser vencidas para realização do plano), destaca-se a Hélio de Moraes, em Jau, por ser especializada justamente na cultura de café e por se localizar em um município essencialmente cafeicultor. Se a estação não desenvolveu mais trabalho no campo agronômico, nem por isso deve ser subestimado o que ali foi realizado no setor do melhoramento e que deu origem, com os de outras estações experimentais, às seleções que constituem a base das novas lavouras. Mas, se muitos resultados são do conhecimento dos lavradores, e se há muito trabalho ainda para ser iniciado ou intensificado, não resta dúvida que existe nessa estação e em outras do Agronômico resultados que estão sendo aproveitados apenas por lavradores mais desenvolvidos que, a despeito das culturas que possuem — dignas de todos os elogios — não se afastam

dêsses centros de pesquisa e dessa forma podem manter suas culturas sempre acompanhando a melhor técnica agronômica. Outros infelizmente preferem manter-se alheios ao que se passa nesses centros, prejudicando-se enormemente.

Na Estação de Jau, há uma experiência em que são comparadas nada menos de 186 progênies, dentre as quais se destacam 13, tôdas da variedade Mundo Novo, com maior produção que as demais; a essas seleções se segue o Bourbon Amarelo em uma das suas progênies. Em competição com essas variedades, acham-se também progênies de Bourbon Vermelho, Caturra Vermelho e Amarelo e o Nacional, que constitui a variedade comum, como testemunha.

O Catura se destacou nos três primeiros anos pela sua maior produção, porém as progênies do Mundo Novo, após êsse período, o estão ultrapassando, pelo menos quando considerada a produção por planta. Dentre as melhores progênies destacaram-se três que produziram, em 5 anos, respectivamente 241, 230 e 221 quilos de café cereja, em média de 9 plantas (não confundir com covas). Há seis progênies que pelo destaque sôbre as demais estão fadadas a serem as variedades principais dentro de poucos anos, substituindo as atuais seleções. Elas produzem mais ou menos 50 % mais que as outras e os resultados definitivos serão decididos com a análise da atual colheita. Caso seja comprovada a sua superioridade, essas progênies serão autofecundadas, isto é, a formação dos seus frutos será conseguida com a proteção das flores, para não receberem polen de plantas estranhas. E suas sementes serão então plantadas em campos de aumento, de maneira que dentro de 4 a 5 anos já teremos produções comerciais para atender aos cafeicultores interessados na formação de novas lavouras. Êste trabalho pode parecer contrário aos interêsses dos lavradores, pois muitas lavouras novas ficarão em inferioridade com as que forem formadas no futuro. Mas devemos considerar que já se espera que, como resultado do trabalho intenso no setor do melhoramento, as lavouras atuais tenham de ser substituidas em 20 a 30 anos por outras mais produtivas, para poderem vencer a competição que se acentua de ano para ano.

No setor seleção, os trabalhos estão bem desenvolvidos e no agronômico pròpriamente dito, isto é, no que se refere aos métodos de cultura, há várias experiências em observação que elucidarão muitos problemas. Nesse particular, os estudos sôbre adubação estão sendo devidamente considerados, procurando-se respostas para as adubações químicas e orgânicas isoladamente e para as combinações das duas; a orgânica em cobertura ou enterrada, sendo a azotada sempre em cobertura e tôdas as químicas com os parcelamentos tão em voga ante os resultados conseguidos até hoje.

Concomitantemente, com as experiências de adubação, há uma em que êsse tratamento está sendo estudado juntamente com o espaçamento, que representa hoje um dos principais fatôres no plantio do café tanto pelos resultados que pode proporcionar quando devidamente escolhido, como pelas produções que o alqueire de terra poderá dar. O sombreamento está superado por ser desinteressante. Jau confirma

aos incrédulos que no café sombreado, mesmo com ingá, bem adubado, as produções são inferiores 17 vêzes ao café a pleno sol, mostrando claramente que êsse método de cultivo deve ser totalmente pôsto de lado para as condições gerais do Estado e especialmente para êsse município.

O panorama desuniforme de uma estação experimental pode ser considerado por muitos como rsultado de mau planejamento e de descuido dos responsáveis, quando na realidade essa desuniformidade é conseqüente justamente do emprêgo de condições impróprias, mas que precisam ser assim, para poderem ser comparadas com os métodos mais indicados ou que se mostrarem mais indicados para essa cultura ou para qualquer outra. Todos os lavradores que mantém agricultura adiantada não deixam de acompanhar os trabalhos das estações experimentais, tal como se verifica em países mais desenvolvidos, onde o lavrador, além de se interessar pelos estudos em andamento, ainda apresenta idéias e sugestões e contribuições para a mais rápida solução dos multiplos problemas que tôda agricultura progressista apresenta. É preciso que os nossos lavradores se compenetrem da necessidade de acompanharem êsses trabalhos e procurem, por todos os meios, se manterem perfeitamente a par do que se processa nas estações experimentais, principalmente, quando suas propriedades ficarem exatamente ao lado ou nas proximidades dessas estações. O exemplo dos lavradores mais adiantados deve servir de incentivo para os que se mantêm isolados, e, portanto, impelidos de acompanhar o progresso da cafeicultura atual.

☆

O PRECEITO DO DIA

DESPERDÍCIO EVITÁVEL

O aproveitamento das substâncias nutritivas de alguns alimentos depende, em grande parte do modo de cozinhá-los. Os legumes, assim como a batata, o aipim e o cará, perdem na água os sais minerais que contêm, salvo quando são cozidos com casca.

Aproveite a riqueza dos alimentos, cozinhando-os com casca. — SNES.

Resumos e Transcrições

Época certa de polvilhar cafèzais contra a broca: de outubro a dezembro

Durante a última safra de café, alguns lavradores estranharam que o produto colhido apresentasse grandes estragos produzidos pela broca, apesar de terem sido feitos tratamentos contra essa praga. E a explicação que encontraram foi a de que o BHC utilizado nos polvilhamentos não teria sido de boa qualidade. Isso aconteceu em Campinas e em Presidente Alves, na Noroeste, onde os agrônomos regionais tomaram conhecimento das reclamações e as transmitiram ao Instituto Biológico.

A fim de esclarecer a suspeita sôbre a qualidade do inseticida e sua ação sôbre a broca, o Biológico destacou dois de seus técnicos para inspecionar as lavouras das fazendas de onde procediam as reclamações e coletar material para exame em seus laboratórios.

Levantamentos procedidos por êsses técnicos revelaram que havia infestações variáveis de brocas remanescentes nas fazendas percorridas; foram tomadas amostras do BHC empregado nos polvilhamentos e coletadas brocas, ainda vivas, para verificar o seu comportamento em relação aos produtos em questão.

Os exames químicos revelaram que tôdas as amostras recolhidas — de cinco marcas comerciais e de material vendido pela Junta Executiva de Combate às Pragas do Cafeeiro — correspondiam às dosagens indicadas, contendo sempre mais de 1% de BHC, concentração indicada para o combate à broca. Evidenciou-se, assim, que não procedia a suspeita de tratar-se de produtos adulterados.

Mas, completando a análise química e com a finalidade de afastar a possibilidade de estar ocorrendo certa resistência do inseto ao BHC — hipótese também aventada — foram procedidos alguns testes biológicos. As brocas vivas, trazidas daquelas fazendas, foram tratadas, no laboratório, com as mesmas amostras de BHC. O resultado foi que tôdas elas morreram sob a ação dos produtos, o que demonstrou serem êles eficientes contra a praga.

Em face de tais resultados e das informações coligidas nas fazendas visitadas, admitem os técnicos do Instituto Biológico que houve inobservância da época apropriada para o início do combate à broca, a isso devendo-se atribuir o insucesso de alguns tratamentos.

Assim sendo, a fim de esclarecer êsses e outros casos que possam surgir, convém repetir que a época indicada para iniciar o tratamento das lavouras de café contra a broca varia de outubro a dezembro, de acôrdo com as zonas e condições de clima.

Uma boa prática para determinar quando se deve iniciar as aplicações do BHC, consiste em manter as lavouras sob constante observação, especialmente as baixadas e grutas, que constituem focos da praga. Ao aproximar-se o mês de outubro, é conveniente que sejam colhidos periòdicamente, ao acaso, um certo

número de frutos para serem examinados: quando fôrem encontrados cinco grãos já atacados, em uma amostra de 100 grãos, é o momento de fazer o primeiro tratamento. Cêrca de 20 dias depois, deverá ser repetido o polvilhamento; e havendo necessidade (se ocorrerem chuvas em seguida aos dois primeiros), fazer uma terceira aplicação.

BHC a 1% é o inseticida recomendado nêste caso, aplicado à base de 40 a 45 quilos de pó por mil plantas; não ha necessidade de doses mais fortes do que 1%, que já assegura contrôle eficiente da praga.

(De "A Gazeta", — 20-11-959)

☆

Possui o Estado de São Paulo 81 mil propriedades cafeeiras

Uma das falhas frequentemente apontadas em nossa organização cafeeira relaciona-se com a falta de estatística que inspirem confiança. Contudo, alguma coisa tem sido feita nesse setor. O eng. agrônomo Salomão Schattan, da Subdivisão de Economia Rural do Serviço de Cadastro e Previsão de Safras, em recente relatório faz as seguintes observações a propósito da matéria:

"Desde há alguns anos e através de convênios firmados com o Departamento da Produção Vegetal, parte dos recursos financeiros que o I. B. C. põe à disposição dêste órgão da secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, é utilizado na obtenção e aperfeiçoamento das estatísticas cafeeiras de São Paulo.

As estatísticas relativas a café, obtidas pela secretaria da Agricultura dêste Estado, parcialmente financiadas pelo I.B.C., são de duas ordens: uma, as previsões e estimativas de safra que são regularmente publicadas durante o ano agrícola, outro tipo de levantamento se refere a questões de caráter econômico que são pesquisadas com o objetivo de se determinar os principais fatos que caracterizam ou condicionam a estrutura da produção de café no Estado de São Paulo.

Enquanto as informações sôbre a previsão e a estimativa de safra são rigorosamente precisas, pois a amostra sôbre a qual as mesmas se baseiam é estruturada exatamente para fornecer tais informações, os demais quesitos incluidos nos questionários para fornecerem aquelas informações adicionais, são obtidos através da mesma amostra anterior, que, para êsse último fim não é especialmente adequada e, assim, não proporciona idêntica exatidão.

As informações sôbre previsão e estimativa de safras visam fornecer, com oportunidade, dados básicos para os negócios de café e especialmente para serem utilizados no estabelecimento de uma política imediata do I. B. C., na parte que se

refere, por exemplo, ao **Regulamento de Embarques** e na determinação da **quota de retenção.** As demais informações obtidas, como número de cafeeiros por grupo de idade, práticas de adubação e de intercalação etc., servem para indicar a atual estrutura das nossas explorações cafeeiras e, assim,oferecem base aos responsáveis pela nossa política cafeeira para as mudanças de longo alcance que se mostram necessárias, visando à melhoria de condições de nossa cafeicultura.

A previsão e a estimativa final da produção de café, no Estado de São Paulo, são feitas concomitantemente com a de outros produtos de importância no Estado e para êsse fim é usada uma amostra de 2.000 propriedades, 750 das quais são produtoras de café. Estas propriedades são visitadas periòdicamente pelos engenheiros agrônomos regionais, sendo, então, calculada juntamente com o responsável pela exploração e por meio de um questionário prèviamente planejado, a produção de cada um dos cafèzais de que faz parte da amostra. Os questionários preenchidos na ocasião servem de base para o cálculo da produção do Estado.

As 300.000 propriedades agrícolas do Estado são agrupadas segundo sua área, em 8 grupos ou tamanho. De cada um dêsses grupos é retirada uma amostra cujo número de propriedade é proporcional ao "desvio-padrão" no grupo. Desta forma consegue-se uma estimativa da produção do Estado com um erro de amostragem mínima para aquele tamanho da amostra.

Vê-se, portanto, que a retirada de amostra com a eficiência desejada, implica na determinação prévia do desvio-padrão dentro de cada extrato e na construção de um cadastro das propriedades agrícolas do Estado. Ambos êstes trabalhos são realizados regularmente por ocasião da substituição da amostra de um ano para outro".

ELEMENTOS ADICIONAIS

Mais adiante registra o relatório:

"Dentre os elementos adicionais pesquisados nos nossos levantamentos estatísticos sôbre a cafeicultura de São Paulo, os do presente título são dos mais interessantes, por oferecerem, nos diversos anos, o sentido da evolução de nossa exploração cafeeira. Assim, de acôrdo com o último levantamento, **das 300 000 propriedades rurais do Estado, 81 000 são cafeicultoras.** Nestas 81.000 propriedades existem atualmente 1,4 bilhões de cafeeiros. E segundo a idade dos cafeeiros, desse total, 11% contam menos de 3 anos de idade; 18% têm de 3 a 8 anos; 40% têm de 8 a 30 anos e, finalmente, 31% têm mais de 30 anos."

(Do "Diário do Comércio", — 21-11-59)

☆

Relatório sôbre o café solúvel no Senado dos E U A

Sob o título "Substituto de Café, ou Café Sintético", declara o relatório, nas pags. 58 e 59:

"Nos últimos dez anos, o aumento do volume de vendas, nos Estados Unidos, de café solúvel (café de preparo "instantâneo") intensificou as pesquisas efetuadas com o objetivo de identificar os componentes químicos do sabor da bebida que são perdidos no curso do processo de desidratação. O sabor característico do café de boa qualidade resulta de uma combinação de diversos componentes. Se os componentes perdidos durante o processo de desidratação forem isolados e identificados, poderão ser acrescentados ao café solúvel, melhorando, conseqüentemente seu sabor.

"Além disso, se todos ou a maioria dos componentes que determinam o sabor característico do café forem isolados, o café solúvel provàvelmente poderá ser produzido a baixo custo, diretamente, sem que para isso se empregue um só grão de café. Por outro lado, provàvelmente será também possível isolar os componentes dos diversos tipos, o que permitirá a industrialização de um café solúvel, substituto ou sintético, imitando, ou possìvelmente reproduzindo integralmente, o sabor dos melhores tipos de café natural, assim como os que apresentam sabores que têm maior procura.

"A possibilidade de identificar os componentes do aroma do café resulta do recente aperfeiçoamento da cromatografia gasosa, uma nova técnica de análise que permite separar e identificar compostos químicos aromáticos de pêso tão insignificante quanto um milionésimo de uma onça (28,349 gramas).

"Numerosos laboratórios, tanto nêste país como no estrangeiro, empenham-se atualmente em pesquisas visando identificar os componentes do sabor do café. Segundo os resultados que foram publicados dessas pesquisas, mais de 30 componentes voláteis estão identificados, verificando-se também que uma mistura dos componentes reproduz um aroma similar ao da essência natural original. As análises, ao que se sabe, não foram ainda concluidas. Todavia, sua conclusão é questão de anos, quando não de meses.

"Quando a maioria, ou todos os componentes que determinam os vários sabores dos diversos tipos de café forem identificados, permitindo dessa forma a verificação da causa das diferenças de aroma entre as diversas variedades de café, em grão ou moido, não haverá base alguma para que se duvide da possibilidade de produção artificial de sabor um substituto (ou mesmo sintético) para o café.

"Desde que se disponha da fórmula dos componentes do sabor, será possível empregá-la em adição a qualquer tipo de cereal torrado e moido, tal como trigo ou cevada. Nêsse caso, será possível produzir a baixo custo (segundo os químicos que se especializam no problema, a um quarto do preço do café entregue nos portos norte-americanos)

um café solúvel ou em pó provàvelmente tão bom quanto os melhores tipos procedentes do Iemen, da Guatemala ou da Colômbia. Êsse café, por outro lado, poderá ser fàcilmente produzido com ou sem cafeína, natural ou sintética.

"É muito provável que tais previsões se materializem. Não é possível, no momento, estabelecer quando isso ocorrerá. As pesquisas efetuadas estão bem adiantadas e os seus resultados preliminares, divulgados em órgãos técnicos, indicam que a produção industrial de um substituto, ou café sintético, é questão de alguns poucos anos, quando não de meses. Não é possível, por outro lado, predizer no momento o grau de aceitação que tal produto terá por parte dos consumidores. Contudo, se o preço de venda do produto fôr substancialmente inferior ao natural, como tudo indica que acontecerá, a posição do substituto do café, ou café sintético será das mais fortes no mercado. É provável que nesse caso o café natural possa ainda competir com o novo produto numa base de preço substancialmente reduzido, mas mesmo assim uma redução também substancial de entrada de cambiais, renda e emprêgos produzir-se-á nos países exportadores de café".

CONSEQÜÊNCIAS NO BRASIL

Além de divulgar os progressos registrados nas pesquisas sôbre a produção do café sintético, o estudo preparado, a pedido da Comissão de Relações Exteriores do Senado pelo Instituto de Pesquisas Stanford, trata também das prováveis conseqüências do aperfeiçoamento de um substituto químico do café sôbre o Brasil. Sob o título "Um Exemplo" — Possível Influência do Substituto do Café Sôbre o Brasil", declara o relatório:

"As importações, bem como as cambiais eestrangeiras para financiá-las, são de importância crucial para o desenvolvimento industrial e econômico do Brasil. Calcula-se que produtos importados constituiram cêrca de um têrço dos bens utilizados na formação dos grandes capitais, no período 1945-1954, e no setor vital da constituição de capital industrial a proporção, provàvelmente, foi ainda maior. Além disso, enquanto a produção local de bens de consumo tende a expandir-se ràpidamente, o rápido desenvolvimento da produção industrial pode criar nova demanda de maquinaria, equipamento e peças, em volume maior que a capacidade de produção local. Nêsse caso, o complexo industrial tende a tornar-se cada vez mais dependente de impotações. De qualquer forma, são escassos ou inexistentes os sinais de que a pressão efetuada para a importação de maquinaria de natureza industrial tenha sido reduzida, no curso da atual fase de desenvolvimento industrial. São muitos os observadores que sustentam a tese segundo a qual na próxima fase de rápido desenvolvimento industrial as necessidades de importação tenderão a dobrar ou a triplicar.

"Há muitos anos o café, o algodão e o cacau constituem o maior volume de exportação do Brasil. Assim, um produto destinado a substituis o café teria conseqüências não sòmente sôbre os cafeicultores mas também sôbre todo o processo de desenvolvimento econômico do Brasil, privando o país do mais importante de seus meios de obter cambiais estrangeiras, com que efetua as importações necessárias — na verdade, as conseqüências anu-

lariam completamente todos benefícios de ajuda já prestada ao Brasil pelos Estados Unidos.

"Uma conseqüência secundária, cuja importância não é negligenciável, seria a imediata redução do volume de compras do Brasil nos Estados Unidos, provocando prejuízos significativos para os exportadores norte-americanos.

"Parece evidente que tais consequências tenderiam a criar condições para grandes perturbações sociais, pondo em perigo a segurança da América, a menos que as medidas necessárias sejam adotadas prèviamente, para ajudar o Brasil a produzir e exportar outros artigos, ou que se tome providências para proporcionar ao Brasil as cambiais necessárias, das quais ele dependerá no curso do difícil processo de reajustamento.

"Fato espantoso, o aperfeiçoamento de um substituto do café poderá resultar em grandes deslocações econômicas no Brasil, Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Etiópia, Guatemala, Haiti e Nicarágua, para não mencionar deslocações menores em outros países americanos e africanos produtores de café".

(De "O Estado de S. Paulo" — 9-10-959)

Mesa de classificação de café (prova de xícara).

ATOS OFICIAIS

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

COMUNICADO

De ordem do Sr. Gerente da S. S. C., levamos ao conhecimento dos interesados que a entrada de café neste pôrto será limitada a 10.000 sacas diárias, de acôrdo com o telegrama recebido da presidência do I. B. C., abaixo transcrito:

"Recomendamos essa Superitendência limitar a liberação diária em Santos dez mil sacas, respeitada a proporção regulamentar entre Preferênciais e Comuns. (a.) ADOLFO BECKER — Presidente interino".

Secretaria da Fazenda
Superintendência dos Serviços do Café
Agência em Santos, 2-12-1959. Ernani de Lima Junqueira, Agente.

☆

DECRETO N.º 35 802, de 21 de novembro de 1959

Dispõe sôbre a abertura de um crédito suplementar de Cr$ 25.000.000,00 no Instituto do Café do Estado de São Paulo, administrado pela Superintendência dos Serviços do Café, da Secretaria da Fazenda.

CARLOS ALBERTO A. DE CARVALHO PINTO, GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais,

Decreta:

Artigo 1.º — Fica aberto no Instituto de Café do Estado de São Paulo, administrado pela Superintendência dos Serviços do Café da Secretaria da Fazenda, nos têrmos do artigo 6.º, do Decreto-Lei n.º 12.281, de 29 de novembro de 1941, um crédito de Cr$ 25.000.000,00 (vinte e cinco milhões de cruzeiros) para suplementar as dotações abaixo discriminadas, do orçamento aprovado pelo Decreto n.º 34.444, de 31 de dezembro de 1958, a saber:

DESPESA GERAL
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS
Parágrafo 2.º
ENCARGOS EM GERAL
VERBA N.º 3
Material e Serviços

			Cr$
8.92 4	4	Despesas Diversas	
	49	Encargos Diversos	
	494	Indenizações	
	4	Indenizações em geral	500.000,00
8.99.4	4	Despesas Diversas	
	49	Encargos Diversos	
	497	Porcentagens	300.000,00
		Soma da verba n.º 3	800.000,00

PARÁGRAFO 3.º

ADMINISTRAÇÃO IMOBILIÁRIA

Administração de Próprios de propriedade do Instituto de Café do Estado de São Paulo

VERBA N.º 4

Material e Serviços

			Cr$
8.09.4	4	Despesas Diversas	
	41	Utilidades Contratuais	
	410	Gás, telefône e energia elétrica	300.000,00
	42	Serviços de Conservação	
	420	Instalações e equipamentos	540.000,00
		Soma da verba n.º 4	840.000,00

PARÁGRAFO 4.º

ADMINISTRAÇÃO

Serviços Administrativos da Superintendência dos Serviços do Café

VERBA N.º 5

			Cr$
8.09.4.	4	Despesas Diversas	
	40	Gastos Gerais	
	400	Despesas miúdas e de pronto pagamento	20.000,00
	401	Refeições, café e lanche	240.000,00
	404	Jornais, rádio difusão, publicações e encadernações	500.000,00
	42	Serviços de Conservação	
	427	Próprios:	
		2 — Conservação e reparos de armazens reguladores	22.000.000,00
	43	Comunicações e Transportes	
	432	Transportes diversos	300.000,00
	47	Despesas Especiais	
	473	Despesas judiciais e certidões em geral	300.000,00
		Soma da verba n.º 5	23.360.000,00
		Total das suplementações	25.000.000,00

Parágrafo único — O valor do presente crédito será coberto com os recursos provenientes de excesso de arrecadação da taxa de viação, criada pela Lei n.º 2.004, de 19 de dezembro de 1924 e majorada de conformidade com o Decreto n.º 34.502, de 14 de janeiro de 1959.

Artigo 2.º — Êste decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 3.º — Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Govêrno do Estado de São Paulo, aos 21 de novembro de 1959.

CARLOS ALBERTO A. DE CARVALHO PINTO

Francisco de Paula Vicente de Azevedo.

Publicado na Diretoria Geral da Secretaria de Estado dos Negócios do Govêrno, aos 21 de novembro de 1959.

João de Siqueira Campos

Diretor Geral, Substituto

(Do DIÁRIO OFICIAL, — 22-11-1959)

☆

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

COMUNICADO N.º 115-59

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café comunica que vai receber cloreto de potássio e sulfato de amônio importados da República Democrática Alemã, para revenda aos senhores cafeicultores, nas condições seguintes:

Preço por tonelada, pôsto vagão em São Paulo:

Cloreto de potássio	6.000,00
Sulfato de amônio	6.700,00

Forma de pagamento:

30% à vista e o saldo representado por uma promissória vencível em 15 de janeiro de 1961, incluindo juros de 6% ao ano.

Outras condições:

Os cafeicultores poderão obter até 300 gramas de cloreto de potássio por pé de café. A pequena importação conseguida pelo IBC de sulfato de amônio permite o fornecimento de apenas 50 gramas por pé de café dêsse fertilizante.

Os cafeicultores interessados deverão dirigir-se às Associações Rurais a que estiverem filiados, a fim de preencher os formulários dos pedidos que serão encaminhados pelas mesmas Associações através das Federações para processamento pelo IBC.

Os associados da Sociedade Rural Brasileira, Associação Paulista dos Cafeicultores, Cooperativa Central dos Lavradores de Café do Estado de São Paulo, Associação Paranaense de Cafeicultores e Cooperativas de Cafeicultores poderão fazer seus pedidos por intermédio das mesmas entidades.

Rio de Janeiro, 10 de novembro de 1959. — **Renato da Costa Lima**, Presidente.

(Do "Diário Oficial" — Rio de Janeiro 14-11-1959)

COMUNICADO N.º 118-59

O Instituto Brasileiro do Café tendo verificado, como já é do conhecimento público, várias entregas feitas irregularmente nas cotas de Expurgo e de Consumo Interno, principalmente na primeira, o que motivou providências enérgicas, com o objetivo de coibir a prática dessa fraude e reponsabilizar os infratores, tomou, paralelamente, outras medidas no sentido de acautelar seus interêsses.

Assim, e ainda para tornar mais eficaz o contrôle das faturas sujeitas à regularização das entregas, comunica aos interessados que a partir do próximo dia 16, inclusive, cada agência só efetuará pagamentos de cafés das cotas de Consumo Interno e de Expurgo por ela registradas, cessando, conseqüen-

temente, o pagamento, por uma agência, de cafés registrados em outra.
Rio de Janeiro, 13 de novembro de 1959. — **Adolfo Becker**, Presidente interino.

(Do "Diário Oficial" — Rio de Janeiro — 16-11-959)

COMUNICADO N.º 119-59

O Instituto Brasileiro do Café, a fim de melhor esclarecer os interessados, torna público, em aditamento ao Comunicado n.º 118-59, de 13 de novembro em curso, que o faturamento e pagamento dos cafés registrados no Agência de Angra dos Reis serão efetuados nas Agências do Rio de Janeiro e de Santos, ao passo que os cafés registrados na Agência de Niterói sòmente serão faturados e pagos na Agência do Rio de Janeiro.

Rio de Janeiro, 20 de novembro de 1959.

a) ADOLPHO BECKER
Presidente interino

(Diário Oficial" — Rio de Janeiro — 21-11-959)

COMUNICADO N.º 122-59

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos arts. 13 e 14 da Resolução número 143, de 2 de julho de 1959 (Regulamento de Embarques da safra 1959-1960), e em aditamento ao Comunicado n.º 59-66, de 15 de julho de 1959, comunica para os devidos fins, que também já se encontram habilitados a receber cafés das cotas de **expurgo** e de **consumo interno** de produção do Estado de Minas Gerais, os armazéns ou reguladores situados nas localidades abaixo indicadas:

Bom Jesus do Galho — Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG) — cafés despachados pela Estrada de ferro Leopoldina.

Visconde do Rio Branco — Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG) — cafés despachados pela Estrada de ferro Leopoldina.

Rio de Janeiro, 27 de novembro de 1959. — **Adopho Becker**, Presidente interino.

("Diário Oficial" — Rio de Janeiro — 30-11-959)

☆

EXPORTAÇÕES AFRICANAS DE CAFÉ

Segundo revelou a revista "Coffee & Tea Industries" a exportação africana de café representa, atualmente, mais de 25% do total mundial. A sua colheita para 1959-60, está calculada em 10.600.000 sacas, das quais 10.100.000 são exportáveis, sendo que os maiores aumentos relativamente a 1958-59, são esperados em Angola, Congo Belga e Uganda.

Novos cafeeiros, ressalta aquela revista, estão sendo plantados na África Ocidental Francesa o que deverá determinar forte incremento da produção nessa zona, nos próximos anos.

O CAFÉ VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

CAFÉ SINTÉTICO

A propósito da possibilidade da produção do café sintético e da sua entrada no mercado, transcrevemos para informação dos nossos leitores, diretamente interessados no assunto, o relatório apresentado pelo Dr. James E. Wood, Diretor do Departamento de Pesquisas e Estatísticas, à Junta Executiva do Bureau Pan-Americano do Café, no mês corrente:

"Em recente estudo preparado pelo "Stanford Research Institute" para o Comitê de Relações Exteriores do Senado dos Estados Unidos (1), considera-se a possibilidade da produção do café sintético e da sua aceitação no mercado em futuro próximo, observando-se o seguinte:

"Não é possível, presentemente, prever exatamente quando o café sintético estará pronto para o mercado. As pesquisas respectivas já se acham em andamento e, de acôrdo com os resultados preliminares publicados nas revistas técnicas, tal possibilidade ocorrerá talvez dentro de alguns anos, ou dentro de alguns meses. Também não é possível predizer até que ponto os consumidores aceitarão o café sintético. Entretanto, se os preços do novo produto forem bastante mais baixos do que os do café natural, como parece provável, a posição competidora do café sintético será forte. É provável que o café natural possa competir ainda, em níveis muito mais baixos de preços, mas mesmo assim os países exportadores de café sofrerão uma grande redução na sua receita de divisas estrangeiras, na sua receita geral e na mão de obra empregada."

Essas conclusões se baseiam num recente estudo feito pelo Stanford Research Institute sôbre as perspectivas da produção do café sintético. Os cientistas dêsse Instituto não fizeram um relatório técnico sôbre o assunto: limitaram-se a passar em revista os trabalhos publicados nesse campo, falaram com os cientistas que fazem pesquisas sôbre os componentes do gôsto do café, e consideraram a possibilidade da produção do café sintético diante dos conhecimentos atuais e dos problemas técnicos pertinentes ao caso.

De maneira resumida, as conclusões se baseiam no fato de que mais de 30 elementos voláteis do café já foram identificados nos estudos de laboratório, e de que uma mistura dêsses componentes, ou de alguns dêles, produziu um aroma semelhante ao da essência natural. Quando todos, ou quase todos, os componentes forem identificados, o sabor natural poderá ser reproduzido. Essa identificação fornecerá conhecimentos a respeito do que causa diferenças no aroma dos vários cafés e das várias mesclas.

"Uma vez conseguida a necessária fórmula dos componentes do sabor do café", diz o relatório do Standard Research Intitute, "será possível adicionar êsses componentes a uma base feita com a tôrração de qualquer cereal adequado, como o trigo ou a cevada."

A cafeína natural ou sintética poderá ser adicionada ou não.

Pelo que se vê, parece que, com o adiantamento da ciência, está se aproximando ràpidamente o momento em que se poderá substituir o café natural pelo café artificial. Subentende-se também que o produto sintético terá um sabor capaz de assegurar a aceitação dos consumidores. Isso, entretanto, poderá não acontecer, a julgar-se pelos trabalhos, ainda não publicados, em que o Instituto baseou suas conclusões.

O Dr. E.E.Lockhart, eminente químico industrial especialista em alimentos, Diretor Científico do Instituto de Preparo do Café e intimamente familiarizado com o andamento e com os problemas técnicos da pesquisa sôbre o café, tanto do café natural como do café sintético, é de opinião contrária às dos cientistas do Standard Research Institute. Em nota distribuida à imprensa, em fins de setembro passado, o Dr. Lockhart ressaltou os seguintes pontos:

"1) é altamente duvidoso que os componentes do sabor e do aroma do café natural possam ser sintetizados, em futuro próximo, de tal maneira que sejam aceitos comercialmente pelos consumidores;

2) o paladar é uma combinação do sabor e do aroma, com pelo menos 40 elementos químicos e muitos outros ainda desconhecidos, e outros componentes principais do sabor ainda não foram isolados;

3) unir todos os componentes, em quantidades próprias proporcionais, será uma proeza notável, mesmo em nossa época;

4) o problema de estabilizar os componentes, de modo que êles retenham suas características básicas, quando retirados dos seus envasamentos, será algo ainda mais complexo;

5) provàvelmente, o produto sintético não se parecerá com o café natural mais do que os sucedâneos feitos de cereais que há mais de 60 anos têm existido no mercado; e

6) é duvidoso que se consiga uma economia substancial na produção do café sintético, sendo altamente improvável que, como se prediz, seu preço será muito mais barato do que o café natural (1/4 do preço do café verde nos portos dos Estados Unidos).

Presentemente, não há meio de se calcular o custo do produto sintético. Os componentes, que atualmente são caros, constituindo curiosidades de laboratório, naturalmente custarão muito menos quando produzidos comercialmente, mas não se podem estimar os seus preços e os do produto final, em tais condições.

Diante das cuidadosas e competentes explanações do Dr. Lockhart sôbre os problemas técnicos da produção do cafá sintético, parece que a especulação de que essa realização possa ser talvez conseguida apenas dentro de mais alguns meses é uma excessiva simplificação de um problema altamente complicado. Embora seja, em teoria, possível conseguir-se o café sintético, não se pode prever quando, e, o que é ainda mais importante, a aceitação dos consumidores constitui uma grande incógnita. O Stanford Research Institute reconhece, em seu estudo, a realidade dessa incógnita e indica vagamente, em meses ou anos, a possibilidade do advento do produto sintético.

Devemos ressaltar que o propósito do estudo levado a efeito pelo Stanford Research Institute foi o de considerar adiantamentos científicos que possam ter efeitos adversos econômicos na política exterior dos Estados Unidos. A borracha sintética e as fibras sintéticas já são uma realidade, continuando a substituir os respectivos produtos naturais. O Instituto observa, em seu estudo, que se produzirem café, cacau e chá sintéticos, pelo menos quinze países terão que passar por consideráveis reajustamentos das suas econômias. Êsses produtos, ao contrário do que acontece com a borracha e com a lã, não são artigos de uso, mas de paladar, dependendo, pois do gôsto dos consumidores — o que contitui uma grande diferença."

---

(1) "Possible Nonmilitary Scientific Developments and Their Potential Impact Foreign Policy Problems of the United States" (U.S. Government Printing Office, Washington, D.C.), September, 1959.

(Carta Semanal n.º 1163 — 23-10-959)

CAFÉ SINTÉTICO

Ainda a propósito da produção do café sintético e da sua entrada no mercado, de que tratamos no número anterior da Carta Semanal, transcrevemos agora, para mais amplo e detalhado conhecimento do assunto, o relatório do Dr. E. E. Lockhart, Diretor Científico do Instituto de Preparo do Café, sôbre o estudo preparado pelo Stanford Research Institute para o Comitê de Relações Exteriores do Senado dos Estados Unidos:

"As preocupações causadas recentemente pelo estudo do Stanford Research Institute para o Comitê de Relações Exteriores do Senado dos Estados Unidos sôbre o café sintético constituem mais um exemplo do que pode acontecer quando tiramos conclusões apenas de alguns fatos, não considerando tôdas as informações disponíveis.

No estudo do Stanford Research Institute, dá-se particular importância aos resultados obtidos recentemente nas pesquisas do aroma do café, re-

sultados êsses que indubitàvelmente são importantes para a melhor compreensão do assunto, não se dizendo nada sôbre os elementos do gôsto do café e outros elementos que não podem ser ignorados, porque dêles também depende a aceitação, por parte dos consumidores, do café sintético ou qualquer sucedâneo de importância econômica.

As perquisas químicas do aroma do café vêm sendo feitas há 50 anos ou mais. Faz trinta anos que os químicos suiços conseguiram fazer um concentrado do aroma do café, identificando muitos dos elementos dessa complexa mistura, da qual puderam isolar mais de setenta componentes. Uma patente concedida nos Estados Unidos, com data de 25 de dezembro de 1959, tratava do "Método de Produção de Aroma Artificial de Café", apresentando várias formulações imprecisas. Outras patentes como essa, relacionadas com o aroma sintético do café, constituindo o resultado de intensas pesquisas de uma difícil especialização, foram posteriormente concedidas. Êsses químicos fizeram tudo o que podiam com os métodos conhecidos em sua época, e desde então muito pouco mais tem sido feito, não havendo estudos importantes do aroma do café até quatro anos atrás.

Em 1955, os químicos puderam lançar mão de um novo e delicado método de análise, denominado "cromatografia dos gases." O Instituto de Preparo do Café, patrocinado pelo Bureau Pan-Americano do Café e pela National Coffee Association, procurou imediatamente se utilizar dêsse novo e poderoso método, iniciando outra fase no desenvolvimento das pesquisas do aroma do café, e essa iniciativa, depois de quatro anos de esforços, produziu valiosas informações, tanto a respeito do aroma do café como a respeito do próprio café.

O objetivo dêsses estudos do Instituto sôbre o aroma do café era o de aplicar as informações assim conseguidas nas pesquisas que o Instituto leva a efeito para obter melhores meios na preparação de um café mais aceitável, na torração do café verde que possa dar o máximo de aroma, na proteção tanto do café torrado como da bebida resultante, e, finalmente, na assistência que dá aos plantadores de café.

Mediante o novo método de análise, que de modo algum afeta os elementos da mistura analizada, podem-se obter resultados mais garantidos do que os que se obtinham com os métodos empregados pelos químicos suiços. Presentemente, apenas 19 elementos da mistura foram isolados e identificados. Outros se acham em estudo.

Outros laboratórios, como o do Departamento de Química da Universidade de Houston, Texas, e da Divisão de Pesquisas Especiais do Exército, em Massachusetts, também têm se utilizando de métodos modernos de investigação científica em pesquisas sôbre o café, e seus resultados, apresentados numa reunião da Sociedade Química de Boston, em abril de 1959, não diferem muito dos resultados obtidos pelo Instituto de preparo do Café, com exceção dos que se referem às mesclas de café torrado e às mesclas de bebida de café, que são menos completos do que os do Instituto.

É necessário compreender claramente que nem todos os elementos da mistura do aroma do café foram isolados ou identificados, e essa tarefa é

a primeira entre as muitas que exige o conhecimento verdadeiro do aroma do café.

A tarefa seguinte, que é mais difícil do que a primeira, consiste em determinar as proporções em que os elementos componentes devem entrar na mistura sintética. Não é necessário apresentar aqui os detalhes constantes do processo, bastando dizer que não será fácil a realização dessa tarefa.

Talvez o fator mais difícil na produção comercial do café sintético é o da estabilidade dos elementos. A mistura, não importa qual seja, transforma-se ràpidamente quando exposta à ação do ar, o que tem evitado a adoção de formulações úteis e continua a ser um grave priblema. Há maneiras de se evitarem as tranformações, mas não de forma permanente.

O aroma é apenas parte da bebida do café. O café torrado desprende elementos químicos não-voláteis que se relacionam com o gôsto e a consistência do café, e êsses elementos — excetos a cafeína, o ácido clorogênico e alguns outros — são ainda bastante desconhecidos. Nesse setor da produção do café sintético, muita pesquisa terá que ser feita.

Tomando como base o conhecimento incompleto atual sôbre os fatôres do aroma e do sabor, necessários à produção do café artificial, ou sintético, é impossivel fazer uma estimativa do custo das substituições. Alguns dos elementos químicos se acham disponíveis apenas em quantidades muito reduzidas, razão pela qual são caros. Não seria nem razoável nem útil fazer uma estimativa baseada em preços exagerados de matérias primas. Além disso, alguns materiais sòmente se conseguem em fontes naturais, ou são sintetizados com extrema dificuldade.

Não valeria a pena usar substitutos na produção do café sintético, uma vez que, com tais substitutos, como o trigo e a cevada, sòmente se conseguiriam produtos já conhecidos há muitos anos na Europa e em outras partes. Tais substitutos não tomariam o lugar do café torrado e do café moído, no mercado dos Estados Unidos.

O café sintético poderá competir com o café solúvel. Todavia, os problemas técnicos e econômicos, inclusive o da colocação do produto no mercado, relacionados com tal produto são presentemente tão complexos que não se pode esperar que sejam resolvidos em futuro próximo.

O fato de que os laboratórios de pesquisas não podem ainda fornecer amostras de café sintético ou substitutos de café indica que os dirigentes industriais que lidam com o café não dispõem de experiências bastantes para orientar êsses laboratórios. Aparentemente, achando-se altamente descontentes com as experiências anteriores, estão, entretanto, aguardando novos acontecimentos que possam alterar seu modo de pensar. As informações que serviram de base para o estudo do Stanford Research Institute não são suficientemente diferentes das existentes, até então, para que possam modificar a atitude dos dirigentes da indústria do café.

Embora essa seja, bàsicamente, a situação atual, a indústria do café não deveria manter-se passiva, esperando o desenrolar dos acontecimentos, até que a situação se torne realmente grave. A indústria do café, incluindo os torradores e os plantadores, o que tem a fazer é levar a efeito um

estudo intensivo e atual dos sistemas de classificação de tipos e de qualidades de cafés, com o objetivo de se conseguir uma fragância superior no produto normal. As análises modernas, objetivas, tanto químicas como físicas, no gênero das que o Instituto de Preparo do Café tem levado a efeito desde o seu início, poderão servir de imensa ajuda aos peritos provadores de café, como recurso suplementar.

Em discurso recente, o Presidente Alberto Lleras Camargo, da Colômbia, declarou que não havia razão para se alarmar por causa do café sintético, mas que os países produtores devem se preparar para tal eventualidade. Para se tornar tal eventualidade a mais remota possível, nada melhor do que se fornecer ao consumidor o café natural de tal maneira superior ao café sintético que êste dificilmente possa, por motivo da sua inferioridade, ser aceito em lugar do produto natural. E isso pode ser feito, mas os esforços nesse sentido devem ser feitos sèriamente e iniciados sem perda de tempo. É necessário compreender claramente que não há promoção, publicidade ou campanha de relações públicas que possam deter o progresso da pesquisa científica. Ao contrário, é a pesquisa científica que servirá adequadamente para se solucionar o problema do café natural vis-a-vis do café sintético.

(Carta Semanal n.º 1164 — 30-10-959)

☆

O Bureau Pan-Americano do Café recebe contìnuamente pedidos de vários tipos de organizações, como bibliotécas, emprêsas comerciais, publicações etc., de fotografias que ilustram a cultura e o beneficiamento do café nos países produtores latino-americanos, e essas fotografias, que o Bureau fornece, atendendo a essas solicitações procedentes de tôdas as partes dos Estados Unidos, servem eficazmente para criar o entendimento e a boa vontade entre os consumidores.

Não passa uma semana que o Bureau não forneça a uma organização ou outra algumas dessas fotografias, obtidas sistemàticamente nas diversas áreas produtoras justamente para tal fim.

Nos inúmeros artigos que constantemente aparecem nos jornais e nas revistas, tanto dos Estados Unidos como do Canadá, quase sempre por iniciativa dos esforços de relações públicas do Bureau, para manter o público adequadamente informado sôbre o café e cônscio da sua importância na vida econômica do país, as fotografias que acompanham êsses artigos tão também fornecidas pelo Bureau, em seu serviço de publicidade.

Freqüentemente, os editores de enciclopédias e de livros escolares pedem ao Bureau material ilustrativo para suas publicações com referência às informações que aparecem nas mesmas sôbre o café. O Bureau forneceu-lhes não sòmente as fotografias comuns, em branco e prêto, como também diapositivos coloridos.

As estações de televisão são grandes freguêsas das fotografias do Bureau, e de tempos a tempos o Bureau envia-lhes material fotografico relacionado com o café, sua produção e significação no comércio inter-americano, e outros assuntos correlatos.

Outro setor em que as fotografias do Bureau têm imensa utilidade é a das escolas, primárias e secundárias, que são usadas como complemento de outros materiais que o Bureau também fornece, como mapas e folhetos, a pedido dos professores e dos dirigentes dessas instituições educacionais.

Em geral, essas fotografias são as que o Bureau inclui nas duas exibições sôbre o café para uso em outros setores da vida cultural e comercial dos Estados Unidos — nos museus, nas vitrinas das lojas, nas feiras — e sempre são altamente apreciados onde quer que aparecem, despertando a atenção do público em geral. Uma dessas exibições é constituida por uma série de fotografias coloridas em encaixes iluminados, especialmente adequadas, pelo seu reduzido tamanho, para as vitrinas das casas de negócios; a outra, de efeito mais impressionante, é constituida por uma série maior, de 24 fotografias, ocupando uma área de 30 pés de largura por 4 pés de altura, e se destina, como seu tamanho indica, para os sítios em que podem ter maior efeito, tais como as feiras comerciais e os museus.

As solicitações de fotografias que o Bureau recebe contìnuamente não se limitam, entretanto, apenas aos Estados Unidos e ao Canadá. As emprêsas de negócios de café e outras entidades interessadas no produto, de várias partes da Europa, também se valem do material fornecido pelo Bureau para fazer a promoção e a publicidade do café nos seus respectivos mercados.

Êsses são apenas alguns exemplos do variado emprêgo que têm as fotografias de que o Bureau dispõe para a constante propaganda do café. Em todos êsses setores de divulgação dos interêsses do café, os objetivos colimados são os mesmos — fazer a difusão da publicidade do produto — tanto como mercadoria como bebida — para que o café continue a ser, como sempre tem sido, a bebida não alcoólica favorita nacional no mercado dos Estados Unidos, seu mercado principal, bem como no Canadá e nos demais mercados mundiais.

(Carta Semanal n.º 1165 — 6-11-959)

REUNIÃO DA JUNTA DIRETORA DO CONVÊNIO INTERNACIONAL DO CAFÉ

Em sua primeira reunião desde a assinatura do novo Convênio Internacional do Café, que entrou em vigor em 1.º de outubro, a Junta Diretora atuou no sentido de tomar as medidas necessárias à realização do acôrdo. A reunião foi levada a efeito na sede da Junta, em Washington, de 4 a 6 do corrente. A Junta acha-se constituida de representantes dos 15 países latino-americanos produtores de café e de representantes da França e de Portugal.

O Sr. Miguel Angel Cordera Jr. foi eleito Presidente da Junta e o Sr. Francisco Gavoty, Vice-Presidente. O Sr. João Oliveira Santos, que era o Secretário Geral do Convênio Latino-Americano do Café, terá a mesma posição na nova entidade. Segundo se acha agora estipulado, o Convênio estará em vigor até 30 de setembro de 1960.

Tratando do problema das quotas, a Junta recomendou que os países signatários limitem as suas exportações no último trimestre dêste ano ao volume registrado no mesmo trimestre do ano passado. O mesmo princípio de limitação foi aplicado ao primeiro trimestre de 1960, isto é, com volumes de exportação iguais aos do correspondente período de 1959. Na sua próxima reunião, entretanto, a junta passará em revista a situação mundial do mercado do café, reunião essa que terá lugar em janeiro. Limitando-se as exportações de acôrdo com as quotas estabelecidas (que transcrevemos abaixo), será conseguido um equilíbrio satisfatório entre a oferta e a procura nos mercados mundiais. Nesse sentido, devemos considerar três importantes fatôres: 1) os países signatários do Convênio representam 85% das exportações mundiais; 2) os embarques de café no último trimestre e no primeiro trimestre do ano-calendário em geral são relativamente volumosos; e 3) e em certos países, como nos Estados Unidos, os estoques de café verde, têm de certo modo, aumentado.

A Junta foi autorizada a estabelecer um sistema de contrôles de exportação, inclusive o contrôle dos embarques para os "novos mercados", entre os quais se encontra também a Alemanha Oriental, de acôrdo com o Anexo 2 do Convênio. A aplicação dêsses contrôles será revista por uma firma de idoneidade internacional.

A Junta adotou formalmente uma tabela de contribuições para fins de promoção do café, tabela essa de 25 U.S. cents por saca para os produtores latino-americanos e 15 cents por saca para os produtores africanos, cujos cafés em geral se vendem por preços mais baixos que os da América Latina. Os membros latino-americanos poderão pagar uma parte das suas contribuições em dinheiro ou em espécie, e outre parte em moedas conversíveis em dólares.

Quanto à Bélgica e ao Reino Unido, que fizeram declarações unilaterais de apôio ao Convênio, por ocasião da assinatura do mesmo, mas sem dêle participar, a Junta Diretora decidiu solicitar-lhes a adoção de contrôles de exportação similares aos adotados pelos países signatários bem como a contribuição de fundos para a promoção do café, na base de 15 cents por saca exportada para outros mercados além dos das suas respectivas metrópoles.

Para se regular a distribuição dos fundos angariados para a promoção do café entre as agências aprovadas para tal fim, será estabelecida uma comissão especial, de seis membros, representando o Brasil, a Colômbia, o México, a França e o Estado de Camarões e Portugal.

Em declaração publicada depois da reunião, o Sr. Cordera ressaltou o espírito de cooperação que se observou por parte de todos com relação ao Convênio.

QUOTAS DE EXPORTAÇÃO PARA OS MERCADOS TRADICIONAIS

(Sacas de 60 Kg.)

Brasil	4.012.694	Honduras	7.369
Colômbia	1.543.793	México	236.345
Comunidade Francêsa e Camarões	200.000	Nicarágua	47.967
Costa Rica	218.401	Panamá	4.912
Cuba	103.737	Peru	74.320
Equador	159.796	Portugal	416.000
El Salvador	435.821	Rep. Dominicana	226.892
Guatemala	337.597	Venezuela	124.294
Haiti	110.550		

(Carta Semanal n.º 1166 — 13-11-1959)

☆

PROPAGANDA DO CAFÉ

A campanha de promoção do Bureau Pan-Americano do café, para se reeducar o consumidor norte-americano no sentido de preparar um café mais encorpado e saboroso, iniciada há pouco com a publicação de anúncios cujo tema básico é o "café honesto", tem tido a mais favorável reação em tôda parte nos Estados Unidos. Os consumidores têm gostado tanto da idéia que escrevem diretamente ao Bureau, manifestando a sua simpatia pela nova campanha e prometendo sua adesão irrestrita ao "café honesto", que é o café verdadeiramente bom, com bom corpo, sabor e aroma, que êles apreciam. Não só se declaram membros da "Liga dos Amantes do Café Honesto" como prometem participar pessoalmente na "Cruzada" promovida pelo Bureau.

Vamos transcrever aqui algumas das adesões recebidas pelo Bureau por parte dos consumidores norte-americanos, de várias partes do páis, o que indica o sucesso de amplitude nacional que está obtendo a campanha do Bureau:

"Eu também tenho estado alarmado com a qualidade cada vez mais inferior do café que preparamos em nosso país. A julgar pelo café do tipo chamado "água suja" que se serve atualmente em quase todos os restaurantes, não há dúvida que a bebida é preparada á razão de 80 a 90 xícaras por libra do produto! Parabéns pela sua campanha, e esperemos que a mesma tenha bons resultados!" — H. R. D., Washington.

"Apraz-me saber que existe um grupo como êsse da "Liga dos Amantes do Café Honesto", e considero um privilégio fazer parte de tal grupo, que luta contra o descaso que o café tem sofrido nas mãos de "inimigo". R. P. B., Kentucky.

"Parece que os senhores estão prestando ao país um serviço mais importante do que imaginam". G. S. C., Ohio.

"Tiro o chapéu àqueles que originaram a maior novidade em publicidade — essa campanha do Bureau a favor do "café honesto". W. J. K., New Jersey.

"Por favor, remetam-se com a maior brevidade possível o "jôgo" (medida de café etc.,) da sua "Liga dos Amantes do Café Honesto", porque já não suporto mais o café que a minha mulher prepara". L. L. B., New York.

"É com prazer que dou minha adesão à sua Cruzada pelo bom café". H. F. G. New York.

"Seu anúncio de duas páginas é um dos mais prazenteiros que tenho visto durante muito tempo. Por favor, remetam-me 10 "jogos". J. E. D., Colorado.

"Tiveram uma esplêndida idéia! Eu gosta do verdadeiro café não de água suja. Avante, com essa útil tarefa! N. N. V., New México.

"Quem poderá resistir a um anúncio tão interessante?!" D. K. N., N. Y.

"Que anúncio formidável! Estou inteiramente a favor da sua causa". H. H., North Carolina.

"Idéia inteligente! Já era tempo que alguém a tivesse!" J. R., N. J.

"Vi com prazer seu anúncio, na luta pelo café 100% verdadeiro!" D. V. P., Quebec, Canadá.

"Estão com a razão! Algo tem que ser feito, para se acabar com o costume do café aguado! O verdadeiro café deve ser negro como o pecado, forte como a morte e quente como o inferno!" J. S. K, New York.

"Essa campanha devia fazer parte de tôdas as plataformas, na competição política do ano que vem!" G. A. H., Maine.

Assim se manifestaram os consumidores a favor do "café honesto", com reações que revelam a influência do bom café em todos os setores de sua vida, desde a política eleitoral até a sua harmonia doméstica!.

(Carta Semanal n.º 1166 — 13-11-959)

ACORDOS RELATIVOS AO CAFÉ

Transcrevemos, do número de Julho/Agôsto de 1959 da revista "Coffee Trade News", publicação da "Coffee Publicity Association Ltd.," de Londres, o artigo editorial que leva o título acima. Apesar de ter sido publicado antes da realização do Convênio Internacional do Café, assinado em setembro, o editorial apresenta um sumário dos acontecimentos que precederam o Convênio Internacional, com comentários que julgamos de interêsse para os leitores da nossa Carta Semanal:

"Com o fim de tratar dos problemas dos excedentes de café, de manter os preços e incrementar a produção, os países produtores de café têm procurado encontrar soluções por meio de acordos, embora tenha havido a tendência, tanto na Europa como na América, de se atuar separadamente nesse assunto. Na América, o Convênio do México, assinado em outubro de 1957 e em vigor até setembro de 1958, teve como objetivo evitar-se a queda dos preços, sendo substituido pelo Convênio Inter-Americano do Café, o qual vigorará até 30 de setembro dêste ano. No nível internacional, as esperanças se concentram na Organização Internacional do Café, recentemente criada, embora, segundo informações procedentes do Congo Belga e da Costa do

Marfim, não parece que os produtores africanos sintam com a mesma intensidade a gravidade dos problemas que os produtores americanos confrontam. Vejamos, a seguir, considerando os vários acordos relacionados ao café, o que já se conseguiu e o que se poderá esperar no futuro, para a solução dêsses problemas:

O Convênio do México:

Os planos principais para contrôle de matérias primas, numa base intergovernamental, começaram a tomar forma na década de 1930/40, decorrendo de tentativas anteriores. Por exemplo, o Acôrdo do Trigo, baseado em discussões havidas na Conferência Monetária e Econômica, o Acôrdo do Açúcar, regulando a produção e a exportação do produto, e os acordos relativos ao estanho e ao chá, levados a efeito naquela década, baseavam-se em dois princípios — dar combate às flutuações de breve têrmo dos preços, em virtude das mudanças da oferta e da procura e fomentar a estabilidade dos preços em longo período, a expansão dos mercados e o bem-estar dos produtores eficientes. Para se conseguir tal, o método normal consiste em reter estoques internacionais, aumentá-los ou reduzi-los, segundo as condições do mercado, isto é, de excesso ou de diminuição da procura em relação à produção. Outro sistema consiste em equilibrar a oferta e a procura, mediantes os chamados "planos de quotas". O Convênio do México não se baseia em nenhum dêsses métodos, sendo apenas um sistema de retenção proporcional à exportação dos países signatários. Em conseqüência do Convênio, os preços deixaram de baixar, registrando-se depois, de outubro de 1957 a outubro de 1958, uma tendência de aumento. De 1 de agôsto a 3 de outubro de 1957, os preços haviam baixado do seguinte modo: os cafés colombianos, de 64 a 51,5 cents a libra, e os brasileiros, cujo declínio foi menor, devido a medidas efetivas para a manutenção dos preços, de 49,6 a 47,6 centes a libra. O Convênio do México teve um efeito moral, estimulando a formação do Grupo de Estudo do Café em Washington e a realização do Convênio Latino-Americano do Café. O Grupo de Estudo do Café teve a importância adicional de abrir o caminho para as negociações com os produtores europeus e africanos e os consumidores mundiais. O fato de que o café retido é vendido por preços mais baixos não tem importância, porque, à parte da retenção, o preço para o café restante seria mais reduzido e, por conseguinte, os produtores, de modo geral, estariam, em posição pior.

Organização Internacional do Café:

Do Convênio Mexicano resultaram o Grupo de Estudo do Café, de escôpo mundial, e o Acôrdo de Washington, assinado por todos os países latino-americanos produtores. O passo mais significativo foi o do estabelecimento da Organização Internacional do Café, que se reuniu no Rio de Janeiro, com a participação de representantes dos países europeus com Territórios produtores de café. Embora o Secretariado da Organização tenha sido estabelecido, a Primeira Assembléia Geral não poderá ser realizada até que com-

pletem certos preliminares. A importância dessa organização se baseia na sua promoção do consumo, nas suas pesquisas econômicas, nas suas tarefas estatísticas e na obtenção e distribuição de informações técnicas sôbre o café. Dêsses trabalhos resultará uma produções mais eficiente, com um produto de melhor qualidade. Nos Estados Unidos, o BUREAU PAN-AMERICANO DO CAFÉ, precursor da Organização Internacional do Café, embora limitada por um orçamento modesto, tem mostrado o que se pode fazer com as pesquisas. Mencionamos, como exemplo, o preparo do café. Embora o consumo do café em xícaras tenha aumentado, no período de um ano, de 3,64 para 3,79 per capita por dia (consumidores de 10 anos para cima) o consumo do café em libras não aumentou, devido ao uso excessivo da água na preparação da bebida. Ao mesmo tempo, há indicações de que os consumidores não se acham inteiramente satisfeitos com os resultados da sua preparação do café aguado, havendo margens para a difusão de informações eficientes, com a assistência dos torradores e distribuidores de café, que fazem imprimir nos pacotes e nas latas dos seus cafés instruções adequadas sôbre a preparação do café, estimulando a adoção de uma medida-padrão. Não se sabe ainda se o orçamento da nova Organização Internacional do Café será suficiente para a promoção do produto ou se êsse orçamento deverá ser baseado em contribuições de 1 dólar por saca de café que entra no mercado internacional.

Convênio Latino-Americano do Café:

A primeira tentativa de realização de acôrdo foi talvez a da Conferência Pan-Americana do Café de 1936, que não produziu nenhum resultado. Quando a guerra estalou, os produtos da América Latina, perdendo os mercados europeus, assinaram o Acôrdo Interamericano do Café, em Washington, em 1940, pràticamente dividindo entre si o mercado norte-americano. Os preços do café subiram, chegando ao máximo em 1954, observando-se, ademais da acumulação de excedentes, o fato de que então os produtores africanos tinham 20% do mercado mundial, o que alterava a situação. Depois do Convênio do México e da formação do Grupo de Estudo do Café, O Convênio Latino-Americano do Café foi assinado, devendo vigorar durante 12 meses, a partir de 1 de outubro de 1958, data em que o Convênio do México terminava. A produção exportável da América Latina era de 40.000.000 de sacas e a produção total 51.000.000 de sacas. O propósito principal do Convênio era ajustar os suprimentos de café à procura do produto, estabelecendo-se uma colocação ordenada do mesmo nos mercados mundiais. Se a produção era de 51.000.000 de sacas e os mercados absorviam apenas 38.000.000, os preços seriam estabilizados mediante a colocação de apenas 38.000.000 de sacas no mercado. Para se conseguir isso, cada país tinha uma quota de reserva de 5% até 300.000 sacas de 60 quilos e de 10% acima de 300.000 sacas. O Brasil e a Colômbia teriam reservas de 40 e 15% respectivamente — isto é, uma retenção de 12 milhões de sacas, de um total de 40 milhões, colocando-se o café no mercado de 6 em 6 meses. O primeiro semestre foi o de outubro de 1958 a Março de 1959, com as retenções baseadas no período de exportação de outubro de 1954 a setembro de 1957.

Programa de 4 Pontos: Como nem todos se manifestavam optimistas quanto ao Convênio, e como os demais produtores não haviam aderido, sugeriu-se, diante da alta dos preços, que se considerassem 4 pontos — quotas de importação nos Estados Unidos, estoques de garantia para empréstimos, acôrdo entre todos os produtores para retenções e quotas de exportação, para equidade de benefícios e de sacrifícios, e a limitação de novas plantações.

Café do Congo Belga: Depois do cobre, o café é o produto mais importante do Congo Belga, constituindo em 1957 1/8 do valor das exportações do Território. A produção total da África representa cêrca de 1/4 da produção mundial, mas o Congo Belga poderá beneficiar-se com a melhoria da sua produção de café, o que a tornaria mais aceitável no mercado. Os produtores do Congo Belga não receiam a superprodução, exceto pelos impostos. Espera-se que as exportações do Congo para os Estados Unidos aumentem, considerando-se o uso cada vez maior das mesclas de café, dos cafés em pó e dos cafés solúveis. Acha-se na Europa que, com o Tratado do Mercado Comum, o Congo Belga deverá ter uma porção maior do Mercado. consolidando-se, assim, sua posição.

Café do Costa do Marfim: As exportações de café da Costa do Marfim representaram, em 1956 e em 1957, quase 60% do valor total das exportações. Estabeleceu-se, em 1955, para se regularem os preços, o Fundo de Estabilização do Preço do Café. A Costa do Marfim tem uma posição especial e o Fundo garante um preço mínimo de compra aos produtores, deste ano, sendo cêrca de 23,35 cents a libra. Impõe-se também um preço mínimo às vendas feitas aos mercados estrangeiros. O rendimento da produção é pequeno atualmente — de 300 libras por acre, e estimula-se o melhoramento da produção, mas não a ampliação da mesma, por não se considerar oportuno. De fato, observa-se a tendência de se intensificar a produção do cacau, em vez da de café. A Costa do Marfim aprovou a fórmula das exportações limitada, mas, como é um pequeno produtor (350.000 sacas), acha que os grandes produtores devem fazer maiores sacrifícios e que em qualquer fórmula de limitação das exportações devem ser tomadas em consideração as dificuldades que enfrentam os países sub-desenvolvidos.

(Carta Semanal n.º 1167 — 20-11-959)

Do "**Journal of Commerce**", **de Nova York**, trancrevemos o artigo que se segue sôbre o cultivo e produção do café nas Filipinas. —

As Filipinas em 1966 Poderão Exportar Café — A Ilha Negros na Vanguarda —

Segundo o Departamento da Indústria Vegetal, a cafeicultura nas Filipinas, que nos últimos anos vinha sendo relegada a um plano secundário, agora se apresenta como uma das indústrias agrícolas de crescimento mais rápido no país.

Se o desenvolvimento que se observa atualmente continuar no mesmo ritmo, em 1966 as Filipinas poderão produzir café bastante para exportar.

A produção de café nos últimos três anos (1956-1959) alcançou um total de 25 milhões de quilos comparada com 12 milhões no período de 1947-1949, anterior à regulamentação das importações.

O valor total da produção no período de 1956-1958 foi de 32 964 200 pesos e a área total cultivada chegou a 63 100 hectares.

O Departamento da Indústria Vegetal prevê para o país no corrente ano uma produção aproximada de 10 milhões de quilos com um área cultivada de 22 000 hectares.

Apesar do aumento previsto, a produção total do país chegará apenas para satisfazer 59 por cento das necessidades internas de café (16 milhões de quilos por ano). O deficit em relação ao consumo será coberto pela importação anual de três milhões de quilos.

Uma outra razão para a importação de café é o fato das fábricas locais utilizarem no preparo de suas marcas uma alta proporção de café do tipo arábico. Sete por cento apenas da área cultivada no país é dedicada a êsse tipo. A parte maior da produção é constituida pelas variedades Robusta e Libéria.

Entretanto, com o programa de pesquisa e desenvolvimento iniciado em 1955 pelo Departamento da Indústria Vegetal, em cooperação com o Conselho Econômico Nacional e a Administração de Cooperação Internacional (ICA), as Filipinas contam alcançar em sete anos a auto-suficiência em relação ao café.

Êsse programa é apoiado por um programa especial de financiamento do Banco de Desenvolvimento das Filipinas que substituiu a antiga Corporação de Reabilitação Financeira.

O cultivo do café nas Filipinas vem de 1891, quando o produto representava um elemento importante na economia do país. Nessa época o café, segundo se diz, ocupava o quarto lugar em valor nas exportações totais.

Nos últimos tempos, entretanto, o cultivo do café foi relegado a um plano secundário, em favor de outros produtos de colocação mais fácil e alimentos. Com a regulamentação das importações em 1950, a entrada do café nas Filipinas tornou-se difícil.

A escassez do produto no mercado fêz então com que muitos agricultores voltassem às suas plantações de café que haviam sido abandonadas e iniciassem novos plantios em novas regiões a fim de se aproveitarem dos preços altos vigentes.

O café é cultivado em tôdas as regiões das Filipinas. Mindanao e a Província da Montanha são as duas regiões de maior produção. Áreas extensas nessas localidades estão sendo aproveitadas para o plantio do café Arábia, tanto pelo govêrno como por particulares. Entretanto, com os fazendeiros da Ilha Negros convertendo suas plantações de cana em fazendas de café, essa ilha bem cedo poderá sobrepujar a produção das outras províncias.

Há 40 anos, o rendimento médio do Café Arábia nas Filipinas era de 174 quilos por hectare. Com a seleção porém, e com o cruzamento e cultivo nas regiões altas, o rendimento por hectare aumentou enormemente.

Atualmente, os fazendeiros podem obter fàcilmente rendimentos de 440 quilos por hectare, com variedades arábicas altamente selecionadas, e de forma especial em regiões elevadas de Baguio, Bontoc (na Província da Montanha) e Maiutum, em Mindanao.

Apesàr de alguns problemas (contrôle das pragas principalmente) que terão de enfrentar, os cafeicultores das Filipinas esperam poder, em breve, satisfazer tôdas as necessidades de seu consumo e exportar mais tarde café para outros países.

(Carta Semanal n.° 1168 — 27-11-959)

☆

Casas importadoras de café — Wall and Water Streets — Nova York — 1797 a 1804

Estatísticas

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXV | São Paulo, 10 de Dezembro de 1959 | N.º 407

SAFRA 1959/1960

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estradas de Ferro	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
Santos a Jundiaí	142 001	18 262	8 327	7 182	175 772
Sorocabana	610 672	48 881	32 176	52 442	744 171
Paulista	2 345 911	133 953	94 636	104 094	2 678 594
Mogiana	495 817	48 439	41 460	43 224	628 940
Araraquara	881 794	36 146	41 577	47 429	1 006 946
Bragantina	9 810	2 363	2 259	4 348	18 780
Noroeste do Brasil	1 165 316	26 326	48 521	46 975	1 287 138
São Paulo e Minas	24 451	1 320	770	360	26 901
Central do Brasil	—	—	—	—	—
Estrada de Rodagem	1 537 201	8 118	2 115	4 199	1 551 633
Total	**7 212 973**	**323 808**	**271 841**	**310 253**	**8 118 875**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	16 178	—	2 778	7 836	26 792
Cons. Int. S. S.	7 250	—	1 389	3 923	12 562
Exp. S. S.	2 427	—	464	1 313	4 204
Preferencial	8 804	—	—	—	8 804
Cons. Int. Pref. S. S.	3 029	—	—	—	3 029
Exp. Pref. S. S.	1 011	—	—	—	1 011
Despolpado	3 806	—	165	841	4 812
RODOVIÁRIO					
Comum	188 959	17 808	12 683	44 821	264 271
Cons. Int. S. S.	52 739	4 669	3 957	14 763	76 128
Exp. S. S.	17 568	1 556	1 325	4 963	25 412
Preferencial	2 851	2 694	4 277	4 634	14 456
Cons. Int. Pref. S. S.	908	1 107	1 896	1 185	5 096
Exp. Pref. S. S.	419	369	632	406	1 826
Total	**304 949**	**28 203**	**29 566**	**84 685**	**448 403**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A ANGRA DOS REIS

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	300	—	300	—	600
Cons. Int. S. S.	150	—	187	—	337
Exp. S. S.	50	—	50	—	100
RODOVIÁRIO					
Comum	252 683	5 030	18 179	40 292	316 184
Cons. Int. S. S.	28 908	578	703	3 551	33 740
Exp. S. S.	9 739	188	238	1 309	11 474
Preferencial	10 787	1 248	702	750	13 487
Con. Int. Pref. S. S.	2 026	438	351	—	2 815
Exp. Pref. S. S.	709	148	117	—	974
Total	**305 352**	**7 630**	**20 827**	**45 902**	**379 711**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA NITEROI

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
RODOVIÁRIO					
Comum	35 656	1 048	815	5 371	42 890
Cons. Int. S. S.	3 110	113	401	784	4 398
Exp. S. S.	1 033	39	143	275	1 490
Despolpado	363	—	—	—	363
	40 152	**1 200**	**1 359**	**6 430**	**49 141**

CAFÉ PAULISTA DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP. DESPACHADO PARA OS REGULADORES

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
Consumo Interno	3 075 521	296 646	179 073	183 491	3 734 731
Expurgo	810 206	65 756	50 087	63 020	989 069
Total	**3 885 727**	**362 402**	**229 160**	**246 511**	**4 723 800**

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR QUOTAS

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
Despolpado	137 605	9 446	2 930	6 228	156 209
Comum	3 833 488	156 977	145 595	238 211	4 374 271
Cons. Int. S. S.	792 369	18 100	33 238	58 660	902 337
Exp. S. S.	265 429	6 107	11 082	19 690	302 308
Preferencial	2 623 743	161 625	120 333	116 601	3 022 302
Cons. Int. Pref. S. S.	158 565	6 439	7 810	5 899	178 713
Exp. Pref. S. S.	53 227	2 147	2 605	1 981	59 960
Cons. Interno	3 075 521	296 646	179 073	183 491	3 734 731
Expurgo	810 206	65 756	50 087	63 020	989 069
Total	**11 750 153**	**723 243**	**552 753**	**693 781**	**13 719 930**

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

"PARANAENSE"

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	3 819	—	—	—	3 819
Comum	95 869	8 100	17 476	19 736	141 181
Cons. Int. S. S.	18 195	330	1 695	2 466	22 686
Exp. S. S.	5 975	4 190	565	822	11 552
Preferencial	52 885	1 608	11 134	15 503	81 130
Cons. Int. Pref. S. S.	3 290	—	—	138	3 428
Exp. Pref. S. S.	1 090	—	—	46	1 136
RODOVIÁRIO					
Despolpado	15 575	117	365	—	16 057
Comum	60 129	—	—	—	60 129
Cons. Int. S. S.	20 136	—	—	—	20 136
Exp. S. S.	6 766	—	—	—	6 766
Preferencial	95 509	—	100	—	95 609
Cons. Int. Pref. S. S.	15 114	—	—	—	15 114
Exp. Pref. S. S.	5 217	—	—	—	5 217
Total	**399 569**	**14 345**	**31 335**	**38 711**	**483 960**

"MINEIRO"

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	7 128	474	905	564	9 071
Comum	11 182	622	—	1 284	13 088
Cons. Int. S. S.	2 690	—	—	414	3 104
Exp. S. S.	896	—	—	138	1 034
Preferencial	60 919	10 340	8 123	10 849	90 231
Cons. Int. Pref. S. S.	10 889	630	240	1 849	13 608
Exp. Pref. S. S.	3 681	210	80	617	4 588
RODOVIÁRIO					
Despolpado	60 307	1 613	1 234	1 571	64 725
Comum	30 331	—	—	—	30 331
Cons. Int. S. S.	10 078	—	—	—	10 078
Exp. S. S.	3 312	—	—	—	3 312
Preferencial	70 491	—	—	180	70 671
Cons. Int. Pref. S. S.	19 644	—	—	90	19 734
Exp. Pref. S. S. /	6 575	—	—	30	6 605
Total	**298 123**	***13 889**	***10 582**	***17 586**	**340 180**

(*) Incompleto.

"GOIANO"

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	107 937	—	240	372	108 549
Cons. Int. S. S.	40 981	—	—	150	41 131
Exp. S. S.	13 799	—	—	50	13 849
Preferencial	49 524	232	2 769	1 141	53 666
Cons. Int. Pref. S. S.	17 787	—	995	250	19 032
Exp. Pref. S. S.	5 937	—	333	84	6 354
RODOVIÁRIO					
Despolpado	98	—	—	—	98
Comum	29 608	—	—	—	29 608
Cons. Int. S. S.	8 502	—	—	—	8 502
Exp. S. S.	2 838	—	—	—	2 838
Preferencial	15 961	—	—	—	15 961
Cons. Int. Pref. S. S.	5 321	—	—	—	5 321
Exp. Pref. S. S.	1 815	—	—	—	1 815
Total	**300 108**	***232**	***4 337**	***2 047**	**306 724**

(*) Incompleto.

"MATOGROSSENSE"

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	14 812	1 500	2 604	2 460	21 376
RODOVIÁRIO					
Despolpado	435	—	—	—	435
Preferencial	120	—	—	—	120
Cons. Int. Pref. S. S.	60	—	—	—	60
Exp. Pref. S. S.	20	—	—	—	20
Total	**15 971**	**1 500**	**2 604**	**2 460**	**22 535**

Café Estado do Rio — Rodoviário — 2.ª Julho - 59 — 18 scs. Preferencial
" " " " — " — 2.ª Julho - 59 — 9 " Cons. Int. Pref. S. S.
" " " " — " — 2.ª Julho - 59 — 3 " Exp. Pref. S. S.
" " " " — " — 1.ª Agôsto - 59 — 100 " Despolpado
" " " " — " — 3.ª Outubro - 59 — 73 " Despolpado

CAFÉ DAS QUOTAS C. INT. E EXP. DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

QUOTAS	Jul./Set.	1.ª dezena Outubro	2.ª dezena Outubro	3.ª dezena Outubro	Total
PARANÁ					
Consumo Interno	153 063	24 985	20 754	23 151	221 953
Expurgo	52 851	8 972	6 301	6 301	74 425
MINAS GERAIS					
Consumo Interno	265	50	30	248	593
Expurgo	94	17	10	79	200
GOIÁS					
Expurgo	206	19	—	—	225
MATO GROSSO					
Consumo Interno	11 538	2 185	1 945	1 488	17 156
Expurgo	3 733	762	649	870	6 014
Total	**221 750**	***36 990**	***29 689**	***32 137**	**320 566**

(*) Incompleto.

Movimento de café destinado a Santos

SAFRA 1959/1960 **(Até 31 de Outubro de 1959)**

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 59	4 093	4 093	—
2.ª „	3 741	3 741	—
3.ª „	4 028	4 028	—
1.ª Agôsto	2 833	2 833	—
2.ª „	4 721	4 421	300
3.ª „	4 200	3 783	417
1.ª Setembro	2 991	2 904	87
2.ª „	3 031	2 891	140
3.ª „	1 388	1 141	247
1.ª Outubro	1 328	1 008	320
2.ª „	650	—	650
3.ª „	1 188	—	1 188
Rodoviário	116 842	87 672	29 170
Total	**151 034**	**118 515**	**32 519**

"PREFERENCIAL"

Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.

DEZENAS	DESPACHADO				Liberado	A Liberar
	Preferencial	Cons. Int. Pref. S. S.	Expurgo Pref. S. S.	Total		
1.ª Julho	318 218	4 023	1 344	323 585	323 585	—
2.ª „	187 409	6 831	2 285	196 525	196 319	206
3.ª „	287 075	11 791	3 886	302 752	302 506	246
1.ª Agôsto	206 156	8 002	2 769	216 927	185 179	31 748
2.ª „	206 429	10 369	3 762	220 560	—	220 560
3.ª „	215 745	20 446	6 757	242 948	—	242 948
1.ª Setembro	166 023	9 725	3 245	178 993	—	178 993
2.ª „	187 623	5 365	1 789	194 777	—	194 777
3.ª „	242 169	12 162	4 111	258 442	—	258 442
1.ª Outubro	157 683	4 894	1 630	164 207	—	164 207
2.ª „	115 354	5 563	1 856	122 773	—	122 773
3.ª „	111 217	4 714	1 575	117 506	—	117 506
Rodoviário	584 454	63 888	21 140	669 482	314 402	355 080
Total	**2 985 555**	**167 773**	**56 149**	**3 209 477**	**1 321 991**	**1 887 486**

"COMUM"

CONS. INT. S. S. — EXPURGO S. S.

DEZENAS	DESPACHADO				Liberado	A Liberar
	Comum	Cons. Int. S. S.	Expurgo S. S.	Total		
1.ª Julho – 59..	431 765	22 570	7 831	462 166	462 166	—
2.ª „	314 745	50 511	16 843	382 099	381 925	174
3.ª „	423 996	86 842	29 298	540 136	440 044	92
1.ª Agôsto.....	342 144	95 235	31 987	469 366	34 362	435 004
2.ª „	333 271	94 869	31 185	459 325	—	459 325
3.ª „	368 479	98 634	33 163	500 276	—	500 276
1.ª Setembro...	214 822	40 456	13 625	268 903	—	268 903
2.ª „ ...	177 274	25 986	8 749	212 009	—	212 009
3.ª „ ...	178 297	27 562	9 098	214 957	—	214 957
1.ª Outubro....	133 091	12 740	4 324	150 155	—	150 155
2.ª „	110 840	26 601	8 862	146 303	—	146 303
3.ª „	139 891	35 639	11 830	187 360	—	187 360
Rodoviário.....	554 919	157 557	52 833	765 309	509 346	255 963
Total.....	**3 723 534**	**775 202**	**259 628**	**4 758 364**	**1 927 843**	**2 840 521**

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão **sobrar** serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, pretos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	175 419	25 174	150 245
Comum — Const. Inst. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário..	87 031	35 830	51 201
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	85 694	24 550	61 144
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Rodoviário	115 940	32 173	83 767
Despolpado	3 819	3 819	—
Despolpado — Rodoviário	16 057	10 298	5 759
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	17 226	1 415	15 811
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	43 721	21 789	21 932
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	108 427	17 890	90 537
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Rodoviário	97 010	44 783	52 227
Despolpado	9 071	8 904	167
Despolpado — Rodoviário	64 725	48 102	16 623
GOIÁS			
Comum — Cons. Int. S. S. Exp. S. S.	163 529	73 631	89 898
Comum — Cons. Int. S. S. Exp. S. S.. Rodoviário	40 948	22 968	17 980
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	79 052	15 977	63 075
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Rodoviário	23 097	20 386	2 711
Despolpado — Rodoviário	98	98	—
MATO GROSSO			
Comum	21 376	1 050	20 326
Preferencial	524	200	324
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Rodoviário	200	120	80
Despolpado — Rodoviário	435	335	110
ESTADO DO RIO DE JANEIRO			
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S. Rodoviário	30	18	12
Despolpado — Rodoviário	173	—	173
Total	**1 153 602**	**409 510**	**744 092**

Movimento de café destinado a Santos

SAFRA 1958/1959 "DESPOLPADO" (Até 31 de Outubro de 1959)

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 58 a 3.ª Junho –59	29 473	29 473	—
Rodoviário	80 856	80 744	112
Total	**110 329**	**110 217**	**112**

PREFERENCIAL

CONS. INT. PREF. S. S. — EXPURGO PREF. S. S.

DEZENAS	Pref. C. Int. Pref. S.S. Exp. Pref. S. S.	Destino Alterado	Comprado p/I.B.C.	Liberado	A Liberar
2.ª Julho – 58 a 3.ª Agôsto	1 068 590	—	—	1 068 590	—
1.ª Setembro	182 420	—	—	182 420	—
2.ª „	231 646	—	—	231 646	—
3.ª „	227 264	—	—	226 844	420
1.ª Outubro	177 579	772	—	176 807	—
2.ª „	190 365	1 653	—	188 712	—
3.ª „	222 267	1 426	—	220 621	220
1.ª Novembro	125 507	980	—	124 305	222
2.ª „	142 755	—	—	142 665	90
3.ª „	127 567	—	63 482	63 843	242
1.ª Dezembro	102 975	895	53 574	47 738	768
2.ª „	93 449	—	52 709	40 562	178
3.ª „	79 958	—	45 404	34 181	373
1.ª Janeiro – 59	38 461	—	25 554	12 713	194
2.ª „	38 335	—	27 057	10 941	337
3.ª „	46 002	—	30 774	14 927	301
1.ª Fevereiro	23 356	1 172	14 132	7 980	72
2.ª „	29 048	1 845	16 807	10 203	193
3.ª „	17 051	—	10 257	6 794	—
1.ª Março	14 982	—	9 950	4 970	62
2.ª „	13 747	—	8 013	5 734	—
3.ª „	11 693	—	8 579	3 064	50
1.ª Abril	10 245	—	7 122	3 123	—
2.ª „	9 993	—	8 127	1 770	96
3.ª „	25 381	—	17 372	7 286	723
Rodoviário	98 750	—	—	78 004	20 746
Total	**3 349 386**	**8 743**	**398 913**	**2 916 443**	**25 287**

Nota: Da quantidade de café liberado constam 70 084 sacas compradas pelo I.B.C.

"COMUM"

CONS. S. S. — EXPURGO S. S.

DEZENAS	Comum C. Int. S.S. Exp. S.S.	Destino Alterado	Comp. p/I.B.C.	Liberado	A Liberar
2.ª Julho – 58 a 3.ª Outubro – 58	1 476 296	1 152	—	1 475 144	—
1.ª Novembro	84 643	309	—	84 334	—
2.ª „	107 840	—	1 945	105 895	—
3.ª „	96 682	—	1 233	95 449	—
1.ª Dezembro	84 426	—	55 680	26 993	1 753
2.ª „	78 294	—	62 342	15 609	343
3.ª „	80 315	—	59 033	20 933	349
1.ª Janeiro	36 388	—	29 035	6 573	780
2.ª „	48 065	—	39 767	7 970	328
3.ª „	46 385	—	38 026	7 585	774
1.ª Fevereiro	20 279	447	16 050	3 674	108
2.ª „	32 824	772	22 855	9 197	—
3.ª „	19 559	—	14 393	5 166	—
1.ª Março	21 988	—	16 051	5 231	706
2.ª „	24 559	—	18 874	5 286	399
3.ª „	14 877	—	12 615	2 262	—
1.ª Abril	14 526	—	13 554	972	—
2.ª „	15 682	—	14 182	948	552
3.ª „	56 252	—	38 036	18 198	18
Total	**2 359 880**	**2 680**	**453 671**	**1 897 419**	**6 110**

Nota: Da quantidade do café liberado constam 141 137 sacas compradas pelo I.B.C.

★

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boas adubações. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Comp. p/I.B.C.	Liberado	A Liberar
PARANÁ				
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	149 104	27 236	121 055	813
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	104 952	12 522	92 430	—
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	64 275	—	62 768	1 507
Despolpado	238	—	238	—
Despolpado — Rodoviário	14 813	—	14 813	—
MINAS GERAIS				
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	45 361	20 033	21 250	4 078
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	422 143	94 070	326 533	1 540
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	129 448	—	97 018	32 430
Despolpado	3 564	—	3 564	—
Despolpado — Rodoviário	66 868	—	65 641	1 227
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	93 685	4 278	89 407	—
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	83 959	2 028	81 931	—
Preferencial — Rodoviário	1 061	—	1 061	—
Despolpado — Rodoviário	4 355	—	4 355	—
BAHIA				
Despolpado — Rodoviário	3 440	—	3 440	—
Despolpado — Rodoviário	387	—	387	—
Preferencial — Rodoviário	800	—	800	—
MATO GROSSO				
Despolpado — Rodoviário	853	—	853	—
ESTADO DO RIO DE JANEIRO				
Despolpado — Rodoviário	267	—	267	—
Total	**1 189 573**	**160 167**	**987 811**	**41 595**

Nota: Da quantidade de Café Paranaense, Goiano e Mineiro liberado constam, respectivamente, 19 016, 1 440 e 13 579 scs. compradas pelo I.B.C.

★

Para que reconquistemos os mercados mundiais, torna-se necessário produzir cafés finos. Para isso é indispensável, principalmente a colheita adequada e um beneficiamento cuidadoso.

Exportação Brasileira de Café em Novembro de 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					
	Exterior			Consumo de bordo	Cabotagem	Total Geral
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos	299 866	308 983	608 849	588	—	609 437
Rio de Janeiro	391 301	164 155	555 456	2	19 000	574 458
Paranaguá	140 972	31 752	172 724	35	3 337	176 096
Vitória	18 350	83 815	102 165	—	30 000	132 165
Angra dos Reis	210 341	33 330	243 671	—	—	243 671
Salvador	800	7 529	8 329	—	—	8 329
Recife	134	9 793	9 927	—	—	9 927
Niterói	54 020	2 000	56 020	—	—	56 020
Total	1 115 784	641 357	1 757 141	625	52 337	1 810 103

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO EM 30 DE NOVEMBRO DE 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE
Santos	3 824 792
Rio de Janeiro	1 105 454
Paranaguá	2 775 912
Vitória	92 489
Angra dos Reis	24 476
Salvador	15 495
Recife	7 633
Niterói	12 870
Total	7 859 121

Observação: Cifras retificadas.

Dados fornecidos pela Divisão de Estatística (Secção de Exportação e Comércio Interestadual).

Fonte: I.B.C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

DISCRIMINAÇÃO SEGUNDO OS PORTOS DE EXPORTAÇÃO
JANEIRO A SETEMBRO DE 1959

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	DESTINOS				TOTAL	
	Estados Unidos		Outros Países			
	Números absolutos	%	Números absolutos	%	Números absolutos	%
	1. Quantidade em sacas de 60 quilos					
Santos	2 988 865	56,93	2 260 760	43,07	5 249 625	100,00
Rio de Janeiro	1 068 225	41,53	1 504 085	58,47	2 572 310	100,00
Paranaguá	3 087 872	86,26	491 812	15,74	3 579 864	100,00
Vitória	166 425	19,24	698 769	80,76	865 194	100,00
Angra dos Reis	691 659	87,85	95 616	12,15	787 275	100,00
Salvador	5 615	18,66	24 474	81,34	30 089	100,00
Recife	1 580	5,41	27 646	94,59	29 226	100,00
Niterói	79 743	74,98	26 609	25,02	106 352	100,00
Ponta Porã	—	—	8 000	100,00	8 000	100,00
Total	**8 089 984**	**61,16**	**5 137 771**	**38,84**	**13 227 755**	**100,00**
	2. Valor em mil cruzeiros					
Santos	8 440 490	56,34	6 541 340	43,66	14 981 830	100,00
Rio de Janeiro	2 986 397	43,53	3 873 845	56,47	6 860 242	100,00
Paranaguá	8 868 690	86,33	1 403 908	13,67	10 272 598	100,00
Vitória	370 881	20,93	1 401 296	79,07	1 772 177	100,00
Angra dos Reis	2 119 229	88,84	266 265	11,16	2 385 494	100,00
Salvador	14 479	19,11	61 290	80,89	75 769	100,00
Recife	4 205	5,80	68 302	94,20	72 507	100,00
Niterói	243 340	78,61	66 209	21,39	309 549	100,00
Ponta Porã	—	—	27 101	100,00	27 101	100,00
Total	**23 047 711**	**62,70**	**13 709 556**	**37,30**	**36 757 267**	**100,00**
	3. Equivalência em mil dólares					
Santos	124 326	55,53	99 549	44,47	223 875	100,00
Rio de Janeiro	44 196	42,87	58 906	57,13	103 102	100,00
Paranaguá	136 833	86,15	22 005	13,85	158 838	100,00
Vitória	5 474	18,87	23 531	81,13	29 005	100,00
Angra dos Reis	30 890	87,96	4 228	12,04	35 118	100,00
Salvador	195	17,24	936	82,76	1 131	100,00
Recife	70	6,02	1 092	93,98	1 162	100,00
Niterói	3 395	76,12	1 065	23,88	4 460	100,00
Ponta Porã	—	—	357	100,00	357	100,00
Total	**345 379**	**62,00**	**211 669**	**38,00**	**557 048**	**100,00**

Fonte: I.B.C.

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ PELOS ESTADOS UNIDOS

1952 a 1958 — Unidade: 1.000 sacas de 60 quilos

PROCEDÊNCIA	Média 1934/38	Média 1948/50	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
América	12 646	19 906	18 994	19 540	15 456	17 331	18 640	17 594	17 113
Brasil	7 929	11 286	10 112	8 970	6 352	7 694	9 907	8 888	7 453
Colômbia	2 902	4 776	4 454	5 606	4 906	4 933	4 557	4 134	4 246
México	333	638	782	1 032	993	1 202	1 041	1 240	1 202
Salvador	458	1 001	940	1 019	767	855	604	675	724
Venezuela	296	396	444	685	381	421	314	369	534
Guatemala	349	804	861	809	698	816	815	830	882
Outros Países	379	1 005	1 401	1 419	1 359	1 410	1 402	1 458	2 072
África	207	539	1 221	1 461	1 539	2 246	2 492	3 114	2 969
África Belga	8	128	263	207	171	389	390	510	513
África Britânica	151	91	223	169	213	546	476	805	812
África Francesa	5	13	31	4	284	276	521	513	468
África Portuguesa	32	221	480	628	510	563	793	819	714
Etiópia	11	85	223	452	358	472	309	466	458
Outros Países	—	1	1	1	3	—	3	1	4
Ásia e Oceânia	233	28	44	58	77	65	109	153	83
Outros Países	71	11	—	6	—	1	—	—	3
Total	13 157	20 484	20 259	21 065	17 072	19 643	21 241	20 861	20 168

NOTA: As cifras acima não incluem café torrado e moído.
Dados do U.S. Department of Commerce e Bureau Pan-Americano do Café.
Fonte: I.B.C.

IMPORTAÇÕES MUNDIAIS DE CAFÉ

(Janeiro a março de 1959, em confronto com igual período de 1958)

	1959		+ ou — em 1959	
	Sacas de 60 quilos	% sôbre o TOTAL	Números absolutos	%
Estados Unidos	6.118.856	57,9	+ 1.348.921	+ 28,2
França	974.234	9,3	+ 95.790	+ 7,9
Alemanha	671.708	6,4	+ 120.105	+ 12,1
Itália	339.635	3,3	— 16.738	— 4,7
Suécia	255.850	2,5	— 933	— 0,4
Canadá	211.625	2,1	— 16.974	— 7,5
Holanda	204.752	1,9	+ 8.528	+ 4,3
Bélgica-Luxembrugo	197.679	1,8	— 41.220	— 17,3
Grã-Bretanha	171.477	1,6	— 56.336	— 24,8
Dinamarca	164.659	1,5	+ 824	+ 0,5
Argélia	137.248	1,3	— 865	— 0,7
Finlândia	135.157	1,2	+ 20.931	+ 18,3
Suiça	125.522	1,1	— 5.368	— 4,2
Noruega	95.187	0,9	— 33.761	— 26,2
Espanha	76.500	0,8	+ 57.706	+ 307,0
Argentina	65.396	0,6	— 26.278	— 28,7
Portugal	43.217	0,4	— 766	— 1,8
União Sul-Africana	42.393	0,4	— 3.920	— 8,5
Outros	532.100	5,0	+ 131.107	+ 32,6
Total	**10.563.195**	**100,0**	**+ 1.580.783**	**+ 17,5**

Fonte: Boletim Gordon Paton & Co.

IMPORTAÇÃO DE CAFÉ PELA HOLANDA

(Em 1 000 sacas de 60 quilos)

PROCEDÊNCIA	Média 1934/38	Média 1948/50	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
América	381	182	183	251	194	291	356	309	324
Brasil	255	153	166	156	48	75	207	153	134
Colômbia	38	4	10	40	58	82	68	69	96
Outros Países	88	25	7	55	88	134	81	87	94
África	35	142	110	189	187	157	248	242	288
África Portuguesa	—	123	98	173	176	100	223	221	260
Outros Países	35	19	12	16	11	57	25	21	28
Ásia	237	20	23	27	65	60	79	95	95
Indonésia	237	19	23	27	60	58	67	71	70
Outros Países	—	1	—	—	5	2	12	24	25
Outros Países	20	31	11	1	2	8	6	7	14
Total	673	375	327	468	448	516	689	653	721

NOTA: Cifras do VEREENIGING VOOR DEN KOFFIEHANDEL — ANNUAL REPORT 1957 e 1958 para os anos de 1952 a 1958 — demais dados do Anuário Estatístico do DNC e Boletim Paton.

Cifras Revisadas.

Fonte: I.B.C.

Cotações de Café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória

NOVEMBRO DE 1959

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo - 4	Estilo Santos R. - Tipo 4	Sem descrição Tipo - 4	Tipo - 7	Tipo - 7
3	505 50	494 50	484 50	400 00	355 00
4	505 00	495 00	485 00	405 00	355 00
5	505 00	495 00	485 00	405 00	355 00
6	505 00	595 00	485 00	405 00	355 00
9	505 00	495 00	485 00	405 00	350 00
10	505 00	495 00	485 00	405 00	355 00
11	505 00	495 00	485 00	405 00	357 00
12	505 00	495 00	485 00	410 00	357 00
13	505 00	495 00	485 00	410 00	358 00
16	505 00	495 00	485 00	410 00	358 00
17	505 00	495 00	485 00	415 00	360 00
18	505 00	495 00	485 00	415 00	360 00
19	505 00	495 00	485 00	415 00	360 00
20	505 00	495 00	485 00	420 00	350 00
23	505 00	495 00	485 00	425 00	361 00
24	505 00	495 00	485 00	430 00	362 00
25	505 00	495 00	485 00	430 00	365 00
26	505 00	495 00	485 00	435 00	365 00
27	505 00	495 00	485 00	435 00	365 00
30	505 00	495 00	485 00	430 00	363 00
Mínima	**505 00**	**494 50**	**484 50**	**400 00**	**350 00**
Média	**505 03**	**494 53**	**484 98**	**415 50**	**358 30**
Máxima	**505 50**	**495 00**	**485 00**	**435 00**	**365 00**

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

Cotações de café brasileiro no disponível em Nova York

NOVEMBRO DE 1959

Em cents. por libra (pêso) 453,60

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
2	34.50	34.25	37.00	36.50	35.25
4	34.50	34.25	37.00	36.50	35.25
5	34.50	34.25	37.00	36.50	35.25
6	34.62	34.25	37.50	37.00	35.50
9	34.62	34.25	37.50	37.00	35.60
10	34.62	34.25	37.50	37.00	35.50
12	34.62	34.25	37.50	37.25	35.50
13	34.62	34.25	37.50	37.25	35.50
16	34.62	34.25	37.50	37.25	35.50
17	34.62	34.25	37.50	37.25	35.50
18	34.62	34.00	37.50	37.25	35.50
19	34.62	34.00	37.50	37.25	35.50
20	34.62	34.00	37.50	37.25	35.25
23	34.62	34.00	37.50	37.25	35.25
24	34.00	33.75	37.25	37.00	35.25
25	34.00	33.75	37.25	37.00	35.25
27	34.00	33.75	37.25	37.00	35.25
30	34.00	33.75	37.25	37.00	35.25
Mínima	**34.00**	**33.75**	**37.00**	**36.50**	**35.25**
Média	**34.46**	**34.08**	**37.36**	**37.03**	**35.37**
Máxima	**34.62**	**34.25**	**37.50**	**37.25**	**35.50**

☆

Cotações de café a têrmo em Nova York

Em cents. por libra (pêso) 453,60 — Contrato "B"

NOVEMBRO DE 1959

DIAS	DEZEMBRO		MARÇO – 1960		MAIO – 1960		JULHO – 1960		SETEMBRO — 1960	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
2	36.25	36.24	35.50	35.35	34.35	34.30	33.60	33.60	33.10	33.10
4	36.10	36.34	35.34	35.36	34.15	34.35	33.55	33.61	33.10	33.10
5	36.40	36.79	35.45	35.69	34.45	34.69	33.75	34.00	33.05	33.50
6	36.85	36.88	35.80	35.75	34.70	34.79	34.20	34.20	33.60	33.70
9	37.00	37.11	35.95	35.95	34.95	35.05	34.40	34.55	33.95	34.05
10	37.15	36.76	36.00	35.78	35.05	34.85	34.59	34.85	34.10	33.79
12	36.95	36.99	35.87	35.95	35.10	35.15	34.60	34.64	33.92	34.10
13	37.00	36.90	35.80	35.82	35.05	35.11	34.70	34.51	34.10	34.10
16	37.00	36.89	35.85	35.87	35.12	35.25	34.60	35.66	34.17	34.26
17	36.67	36.40	35.75	35.40	35.10	34.80	34.60	34.26	34.15	33.85
18	36.40	35.96	35.30	35.01	34.80	34.51	34.25	33.95	33.90	33.55
19	35.95	35.87	34.91	34.80	34.45	34.30	34.00	44.80	33.50	33.40
20	36.00	35.99	34.90	34.95	34.40	34.40	33.95	33.99	33.60	33.50
23	35.95	35.95	35.15	35.00	34.65	34.45	34.20	33.89	33.40	33.47
24	36.10	35.50	34.85	34.71	34.60	34.15	34.05	33.65	33.65	33.21
25	35.35	35.25	34.55	34.76	33.85	34.20	33.53	33.68	33.10	33.31
27	35.35	35.36	34.85	35.00	33.93	33.46	33.42	33.81	33.08	33.41
30	35.40	35.59	35.10	35.29	N/Cot.	34.76	33.80	34.21	33.30	33.71
Mínima	**35.35**	**35.25**	**35.55**	**34.71**	**33.85**	**34.15**	**33.42**	**33.60**	**33.05**	**33.10**
Média	**36.33**	**36.27**	**35.38**	**35.36**	**34.63**	**34.64**	**34.10**	**34.10**	**33.60**	**33.62**
Máxima	**37.15**	**37.11**	**36.00**	**35.95**	**35.12**	**35.25**	**34.70**	**34.85**	**34.17**	**34.26**

Cotações de café não brasileiro em Nova York

MÊS DE NOVEMBRO DE 1959 — **Em cents. por libra (pêso) 453,60**

PROCEDÊNCIA	SANTOS				MÉDIA
	4	10	18	25	
COLÔMBIA:					
Medelim Exelso	44.50	45.50	46.25	45.25	45.38
Armênia	44.50	45.50	46.25	45.25	45.38
Manizales	44.50	45.50	46.25	45.25	45.38
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic fino	,,	,,	,,	,,	
EQUADOR:					
Lavado	(2) 41.25	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.25	41.88
Extra não lavado	(2) 31.00	(2) 31.00	(2) 31.00	(2) 31.00	31.00
GUATEMALA:					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	,,	,,	,,	,,	
Extra primeira	(2) 41.75	(2) 41.75	(2) 43.00	(2) 42.50	42.19
Lavado bom	(2) 41.25	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.00	41.31
HAITÍ					
Lavado bom mole	(2) 41.00	(2) 40.50	(2) 40.75	(2) 40.00	40.56
Catado a mão	(2) 32.00	(2) 33.50	(2) 34.25	(2) 33.50	33.31
HONDURAS:					
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Tipo 5 – Comum duro	,,	,,	,,	,,	
MÉXICO:					
Coatepec	42.00	42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	42.00
Tapachula primeira	41.75	42.00	42.75	42.50	42.25
NICARÁGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	,,	,,	,,	,,	
S. SALVADOR:					
Central Standard	41.00	41.00	(2) 43.25	(2) 43.25	42.13
S. DOMINGOS:					
Lavado bom mole	(2) 39.00	(2) 39.25	(2) 39.00	(2) 39.00	39.06
Fino	(2) 39.50	(2) 41.50	(2) 40.25	(2) 40.25	40.38
VENEZUELA:					
Tachiras	(2) 43.00	(2) 43.75	(2) 43.25	44.25	43.56
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 42.50	(2) 42.00	41.63
Natural robusta	26.50	(2) 26.50	(2) 26.25	(2) 25.75	26.25
MOCA:					
Moca arábia	(2) 44.50	(2) 44.50	(2) 44.50	(2) 44.50	44.50
INDONÉSIA:					
Genuíno lavado	(2) 55.00	(2) 55.00	(2) 55.00	(2) 55.00	55.00
UGANDA:					
Lavado	(2) 26.00	(2) 26.00	(2) 26.50	(2) 26.50	26.25
ETIÓPIA:					
Harrar	N/Cot.	N/Cot.	(2) 42.00	(2) 42.00	42.00
Djima	35.00	(2) 35.50	(2) 35.75	(2) 35.75	35.50
COSTA DO MARFIM:					
Courant robusta	24.25	24.00	24.00	24.00	24.06

Observação: (2) — As cotações acima se referem a "Desembarcado a vista líquido"

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS A VISTA

NOVEMBRO DE 1959

DIAS	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
3	53 05 92	18 92 00	4 35 35	0 66 22	N/Cot.	1 80 19	N/Cot.	3 65 72	5 01 00
4	53 05 92	18 92 00	4 35 35	0 66 22	,,	1 80 53	,,	3 65 72	5 01 00
5	52 03 28	18 92 00	4 35 54	0 66 22	,,	1 80 19	,,	3 65 72	5 01 00
6	53 01 76	18 92 00	4 36 22	0 66 22	,,	1 80 19	,,	3 65 72	5 00 62
7	53 02 71	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 80 19	,,	3 65 35	5 00 62
9	53 02 71	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 80 19	,,	3 65 35	5 00 62
10	53 03 84	18 92 00	4 36 30	0 66 22	,,	1 80 36	,,	3 65 35	5 00 81
11	53 05 74	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 79 85	,,	3 65 35	5 01 19
12	53 05 74	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 77 65	,,	3 65 35	5 01 19
13	53 05 17	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 73 74	,,	3 65 35	5 01 00
14	53 03 65	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 73 58	,,	3 65 35	5 01 00
16	53 03 65	18 92 00	4 36 48	0 66 22	,,	1 73 58	,,	3 65 35	5 01 00
17	53 02 71	18 92 00	4 36 30	0 66 22	,,	1 72 79	,,	3 65 35	5 01 37
18	53 02 33	18 92 00	4 36 30	0 66 22	,,	1 72 31	,,	3 65 35	5 01 37
19	53 03 28	18 92 00	4 35 90	0 66 22	,,	1 68 93	,,	3 65 35	5 00 81
20	53 04 22	18 92 00	4 35 92	0 66 22	,,	1 63 81	,,	3 65 35	5 00 81
21	53 02 71	18 92 00	4 35 92	0 66 22	,,	1 68 63	,,	3 65 31	5 01 00
23	53 02 71	18 92 00	4 35 92	0 66 22	,,	1 68 63	,,	3 65 31	5 01 00
24	53 03 09	18 92 00	4 35 92	0 66 22	,,	1 68 93	,,	3 65 31	5 01 00
25	53 03 09	18 92 00	4 35 73	0 66 22	,,	1 68 93	,,	3 65 31	5 01 00
26	53 02 52	18 92 00	4 35 73	0 66 22	,,	1 64 52	,,	3 65 53	5 01 00
27	53 02 52	18 92 00	4 35 75	0 66 22	,,	1 66 70	,,	3 65 53	5 01 00
28	53 01 01	18 92 00	4 36 11	0 66 22	,,	1 68 93	,,	3 65 35	5 01 00
30	53 01 01	18 92 00	4 36 11	0 66 22	,,	1 68 93	,,	3 65 35	5 01 00
Mínima	**52 03 38**	**18 92 00**	**4 35 35**	**0 66 22**	—	**1 63 81**	—	**3 65 31**	**5 00 62**
Média	**52 99 22**	**18 92 00**	**4 36 07**	**0 66 22**	—	**1 73 43**	—	**3 55 42**	**5 00 98**
Máxima	**53 05 92**	**18 92 00**	**4 36 48**	**0 66 22**	—	**1 80 53**	—	**3 65 72**	**5 01 37**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS A VISTA

NOVEMBRO DE 1959

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
3	51 48 14	18 36 00	4 22 28	0 64 08	N/Cot.	1 74 03	N/Cot.	3 54 72	4 85 99
4	51 48 14	18 36 00	4 22 28	0 64 08	,,	1 74 52	,,	3 54 72	4 85 99
5	51 45 57	18 36 00	4 22 46	0 64 08	,,	1 74 03	,,	3 54 72	4 85 99
6	51 44 29	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 74 03	,,	3 54 72	4 85 62
7	51 45 21	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 74 03	,,	3 54 35	4 85 62
9	51 45 21	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 74 03	,,	3 54 35	4 85 62
10	51 46 31	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 73 86	,,	3 54 35	4 85 81
11	51 48 14	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 73 70	,,	3 54 35	4 86 17
12	51 48 14	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 71 59	,,	3 54 35	4 86 17
13	51 47 59	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 68 29	,,	3 54 35	4 85 99
14	51 46 12	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 66 91	,,	3 54 35	4 85 99
16	51 46 12	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 66 91	,,	3 54 35	4 85 99
17	51 45 21	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 66 91	,,	3 54 35	4 86 54
18	51 44 84	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 66 46	,,	3 54 35	4 86 54
19	51 46 76	18 36 00	4 22 83	0 64 08	,,	1 62 91	,,	3 54 35	4 85 81
20	51 46 68	18 36 00	4 22 83	0 64 08	,,	1 58 28	,,	3 54 35	4 85 81
21	51 45 21	18 36 00	4 22 83	0 64 08	,,	1 61 48	,,	3 54 35	4 85 99
23	51 45 21	18 36 00	4 22 83	0 64 08	,,	1 61 48	,,	3 54 35	4 85 99
24	51 45 57	18 36 00	4 22 83	0 64 08	,,	1 63 20	,,	3 54 35	4 85 99
25	51 45 57	18 36 00	4 22 65	0 64 08	,,	1 63 20	,,	3 54 35	4 85 99
26	51 45 02	18 36 00	4 22 65	0 64 08	,,	1 58 96	,,	3 54 53	4 85 99
27	51 45 02	18 36 00	4 22 65	0 64 08	,,	1 61 05	,,	3 54 53	4 85 99
28	51 43 55	18 36 00	4 23 01	0 64 08	,,	1 63 20	,,	3 54 35	4 85 99
30	51 43 55	18 36 00	4 23 01	0 64 08	,,	1 63 20	,,	3 54 35	4 85 99
Mínima	**51 43 55**	**18 36 00**	**4 22 28**	**0 64 08**	—	**1 58 28**	—	**3 54 35**	**4 85 62**
Média	**51 45 88**	**18 36 00**	**4 22 98**	**0 64 08**	—	**1 67 34**	—	**3 54 43**	**4 85 98**
Máxima	**51 48 14**	**18 36 00**	**4 23 38**	**0 64 08**	—	**1 74 52**	—	**3 54 72**	**4 86 54**

Câmbio em Nova York sôbre diversas praças

NOVEMBRO DE 1959

DIAS	Rio de Janeiro Dólar/Cr$
2	183 50
4	187 50
5	195 00
6	191 00
9	184 00
10	190 00
12	193 00
13	187 00
16	190 00
17	188 00
18	188 00
19	191 00
20	192 00
23	194 00
24	195 00
25	195 50
27	198 00
30	196 50
Mínima	**183 50**
Média	**191 05**
Máxima	**198 00**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

A energia nuclear e o cafeeiro — A. Carvalho 5

Emprêgo do nitrogênio orgânico concentrado em cafèzais de solos ácidos — José Setzer 7

O café na Estação Experimental de Jaú — Jorge Bierrenbach de Castro 8

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Época certa de polvilhar cafèzais contra a broca: de outubro a dezembro 12

Possui o Estado de S. Paulo 81 mil propriedades cafeeiras 13

Relatório sôbre o café solúvel no Senado dos EUA 15

Atos oficiais:

Superintendência dos Serviços do Café — Comunicado da Agência de Santos, de 2-12-1959 18

Decreto n.º 35 802, de 21 de novembro de 1959 — (Dispõe sôbre a abertura de um crédito de Cr$ 25.000.000,00 no Instituto de Café do E. de S. Paulo, administrado pela S.S.C., da Secretaria da Fazenda.) 18

Instituto Brasileiro de Café — Comunicados ns. 115, 118, 119 e 122/59 — novembro de 1959 20

Exportações africanas de café 21

O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York — novembro de 1959) 22

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 407, de 10 de dezembro de 1959 38

Exportação brasileira de Café em novembro de 1959 49

Café disponível nos portos de exportação em 30-11-1959 49

Exportação brasileira de café — segundo os portos de exportação — janeiro a setembro de 1959 50

Importação de café pelos Estados Unidos 51

Importações mundiais de café 52

Importação de café pela Holanda 52

Cotações de café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — novembro/59 53

Cotações de café brasileiro no disponível em Nova York — novembro/59 54

Cotações de café a têrmo em Nova York — novembro/59 55

Cotações de café não brasileiro em Nova York — novembro/59 56

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — novembro de 1959 (vendas a vista) 57

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — compras a vista — novembro/59 58

Câmbio em Nova York sôbre diversas praças — novembro/59 59

Movimento de café na praça de Santos — novembro/59 ..... APENSO

Balancete da Receita e Despesa do Patrimônio do Instituto do Café do Estado de São Paulo — em 31 de janeiro de 1959 ..... APENSO

BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO PATRIMÔNIO
EM 31 DE JAN

DESPESA

	Cr$	Cr$
DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
Serviço da Dívida Externa	85.532.438,10	
Administração Imobiliária	143.260,00	
Administração	202.559,00	85.878.257,10
DESPESA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a Pagar — 1956	2.400,00	
Restos a Pagar — 1957	3.900,00	
Restos a Pagar — 1958	873.345,20	
Diversos	1.098.031,90	1.977.677.10
SALDOS PARA O MÊS SEGUINTE		
Em Bancos	41.819.333,10	
Em Caixa	181.792,90	42.001.126,00
		129.857.060,20

Departamento de Contabilidade, 31 de Janeiro de 1959.

LUIZ ANSALDO
Chefe do Departamento de Contabilidade,
Substituto — Guarda Livros
— C.R.C. — Sp. 88

WALDEMAR CA

Respondendo pe
Gerência

DO INSTITUTO DE CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO
NEIRO DE 1959

RECEITA

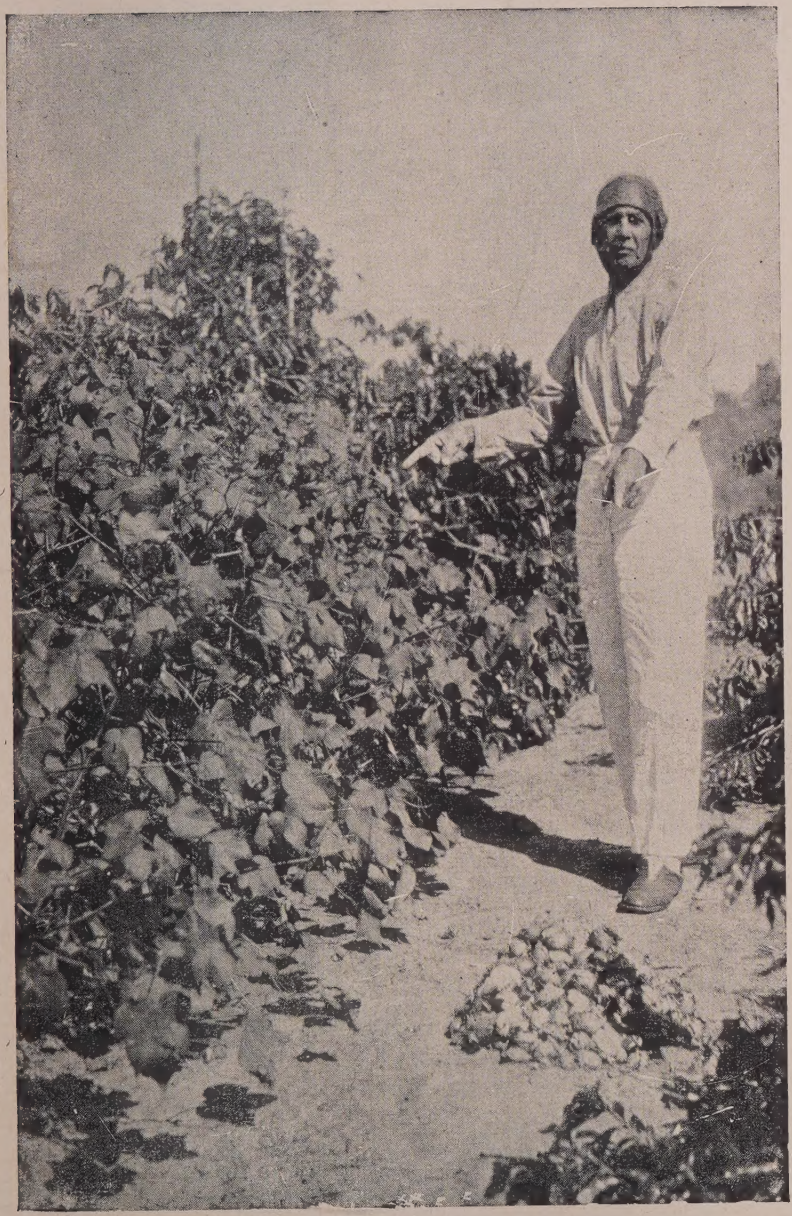
	Cr$	Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	11.656.501,40		
Patrimonial	8.072.403,00	19.728.904,40	
Extraordinária			
Diversos		166.482,20	19.895.386,60
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		746,10	
Diversos		2.888.973,20	2.889.719,30
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			
Em Bancos		106.996.574,20	
Em Caixa		75.380,10	107.071.954,30
			129.857.060,20

MARGO ABREU

lo Expediente da
da S.S.C.

DEMÊTRIO VIEIRA DANESE

Auditor da Secretaria da Fazenda
Contador — C.R.C. — Sp. 476



CAFÉ SANTOS

DE CONSUMO MUNDIAL

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A.